Mon cher a écrire de

Auguste Bouchene

# LA NOUVELLE MAISON RUSTIQUE,
## OU
# ÉCONOMIE GENERALE DE TOUS LES BIENS DE CAMPAGNE:

La maniere de les entretenir & de les multiplier ;

Donné ci-devant au Public par le Sieur LIGER.

HUITIEME ÉDITION,

Augmentée considérablement, & mise en meilleur ordre :

*AVEC.*

LA VERTU DES SIMPLES, L'APOTHICAIRERIE, & les Décisions du Droit François sur les Matieres Rurales ;

Et enrichie de Figures en Taille-douce.

*Par M.* ***

Barou

TOME SECOND.

*Du Fonds de* CL. PRUDHOMME, *à la Bonne-Foi couronnée.*

A PARIS, AU PALAIS,

Chez SAUGRAIN Pere, dans la Grande Salle, du côté de la Cour des Aydes, à la Providence.

M. DCC. LXIII.

[1763]

*AVEC APPROBATION ET PRIVILEGE DU ROI.*

# TABLE DES CHAPITRES DU TOME SECOND.

## *TROISIEME PARTIE.*

### Le Jardinage, la Vigne & les Boissons.

## *LIVRE PREMIER.*



## *LIVRE SECOND.*

## LIVRE TROISIEME.

### Le Jardin fruitier.



## LIVRE QUATRIEME.

### Les Jardins de Fleurs & d'Ornement.



## LIVRE CINQUIEME.

### Le Jardin des Simples, *ou* la Botanique; & une Pharmacie *ou* Apoticairerie familiere.

## LIVRE SIXIEME.

### La Vigne & les Boissons.



## QUATRIEME PARTIE.

### Les Etangs, la Pêche, la Chasse, & autres amusemens Champêtres ; la Cuisine & l'Office.

## LIVRE PREMIER.

### Les Etangs & la Pêche.



## LIVRE SECOND.

### La Chasse & autres amusemens champêtres.

## *LIVRE TROISIEME.*

### Les Oiseaux de voliere, & autres amusemens champêtres.



## *LIVRE QUATRIEME.*

### La Cuisine, la Pâtisserie, les Confitures & les Liqueurs.



Fin de la Table des Chapitres du Tome Second.

# LA NOUVELLE MAISON RUSTIQUE, OU ÉCONOMIE GENERALE DES BIENS DE CAMPAGNE.

## *TROISIEME PARTIE.* LE JARDINAGE; LA VIGNE ET LES BOISSONS.

## *LIVRE PREMIER.*

### Culture générale de toutes ſortes de Jardins.

VOICI la plus noble, la plus riante & la plus utile partie de l'Agriculture ; auſſi eſt-ce celle qui demande le plus de ſoin ; & s'il n'y a point de mois dans l'année auquel les jardins ne fourniſſent quelque choſe, il y a auſſi toujours quelque choſe à y faire, mais ces ouvrages n'ont rien que d'aiſé & d'intereſſant, parce qu'on y dépouille tous les jours ; & la Nature également obéiſſante & féconde, y déploie ſans ceſſe des richeſſes & des beautés ſurprenantes.

C'eſt particulierement en France qu'il faut apprendre l'art du jardinage, parce que c'eſt où il s'eſt le plus perfectionné dans ce dernier ſiécle : nos Anciens mêmes n'y entendoient pr ſque rien.

On partage les jardins en quatre ſortes : le potager, le fruitier, le jardin à fleurs & d'ornemens, & le jardin des ſimples ou botaniſte. Je parlerai de chacun en particulier, quand j'aurai dit ce qui leur eſt commun à tous.

# CHAPITRE PREMIER.

## *Diſpoſition du Jardin.*

POur former un jardin, il eſt eſſentiel d'abord d'en bien choiſir l'emplacement.

### *Place.*

Pour qu'elle réuſſiſſe, ce doit être un bon fonds de terre, qui ait une expoſition favorable; une bonne clôture de murailles, une eau tout proche, & un abord commode.

### *Fonds de Terre.*

I. Pour que la terre ſoit bonne, il faut, 1°. qu'elle n'ait point de mauvaiſe odeur ni de mauvais goût; autrement les fruits & les légumes en tiendroient infailliblement, comme on l'expérimente dans les vins qui prennent le goût du terroir, comme à Ruel près Paris. Pour connoître ſi la terre n'a point l'odeur ou le goût mauvais on en prend une ou deux poignées, on les flaire, puis on les met tremper dans de l'eau pendant environ huit heures; & après l'avoir paſſée dans un linge, on goûte l'eau pour ſentir ſi elle a quelque mauvaiſe qualité. Pour faire cet eſſai, on prend de la terre à différens endroits, à cauſe qu'il peut y avoir de la diverſité dans les veines de la terre.

2°. Que le terrein ait trois pieds de profondeur de bonne terre: s'il y en a moins, les arbres à ſix ans ne feront plus que languir; & même les légumes à longue racine, comme artichaux, betteraves, ſalſifis & carottes n'y réuſſiſſent pas. Deux pieds ſuffiſent pour les choux, ſalades & autres verdures. Pour ſçavoir s'il a par-tout aſſez de bonne terre, il faut ſonder le terrein à différens endroits, en y faiſant faire cinq à ſix fouilles qui doivent avoir ſix pieds de largeur ſur quatre de profondeur: lorſqu'elles ſeront vuidées, il ſera aiſé de meſurer la hauteur, & de voir s'il s'y trouve les trois pieds de bonne terre.

3°. Qu'elle ſoit meuble, c'eſt-à-dire facile à labourer, & ſans pierres.

4°. On doit préferer à tout autre la terre noirâtre, ſablonneuſe & graſſe, ſur-tout qu'elle ne ſoit ni trop humide, ni trop ſéche: celle qui eſt trop humide eſt froide, trop forte, peſante & peu propre à la végétation: celle qui eſt trop ſéche ou trop légere, comme les terres à tourbes, eſt ſans humeur & demande trop d'arroſemens. Les terres trop fortes qui approchent de la glaiſe, ſont impénétrables aux eaux, pourriſſantes, froides & tardives, à cauſe de l'humidité qu'elles conſervent; & au contraire en tems de hâle & de ſéchereſſe, elles ſe fendent, ne ſont point traitables, & tout y meurt. Les varennes douces, c'eſt-à-dire les terres meubles douces, qui ont le grain menu, & ſans pierres, ſont encore excellentes en jardinage. Au défaut de ces varennes douces, ou de ces terres noirâtres, ſablonneuſes & graſſes, qui ſont merveille en jardins, on peut s'arrêter aux terres fortes & franches qui ſont rougeâtres, qui ſe manient & ſe labourent aiſément, & qui ne ſont ni froides, ni chaudes. Les terres blanches ſont preſque toujours mauvaiſes; les argilleuſes ne valent rien: les Curieux ne veulent pas même des tardives.

5°. Quelquefois on ôte le tuf, l'argile, & généralement toute la terre d'un mauvais fonds, pour y en tranſporter de bonne; & c'eſt une nouveauté introduite de nos jours dans le jardinage. Lorſqu'il s'agit de faire tout un grand jardin de terres d'apport, de couper quelques montagnes pour en faire un jardin, &c. ces entrepriſes ſont de trop de dépenſes; il ne convient qu'aux Maîtres du Monde de les faire; c'eſt aux Rois ſeuls, aux Princes, aux puiſſans Financiers, qu'il appartient de bouleverſer la terre, de corriger & forcer la nature même: mais pour les Particuliers, ils ne doivent entreprendre de changer les terres de leur fonds & y en faire apporter d'autres, que quand ils n'ont qu'un petit terrein à unir, ou peu de mauvais fonds à remplacer: nous voyons même aux environs des grandes Villes quantité de marais ſe former tous les jours, de mauvaiſes terres d'apport, que la quantité de fumier abonnit bien vîte.

### *Situation.*

II. Les vallons ſont à préferer pour les jardins potagers; ce ſont de bons fonds, gras, humi-

des & profonds ; les arrosemens y sont faciles ; les légumes y viennent aisément, abondamment & belles, & les fruits rouges y acquierent la douceur & la grosseur qui les rendent recommandables : mais les autres fruits au contraire n'y sont ni exquis ni de garde, quoiqu'abondans.

Le terrein un peu sec & élevé, pourvû qu'il soit bon & assez profond, est excellent pour les jardins fruitiers ; les fruits y ont souvent moins de grosseur que dans les plaines ou vallons, mais ils ont un bien plus beau coloris, un meilleur goût, & meurissent bien plutôt.

Lorsqu'on veut avoir un jardin qui serve de fruitier & de potager, comme il est ordinaire dans nos maisons rustiques, on doit choisir les mi-côtes de bon fonds ; la terre n'y est jamais ni trop séche ni trop humide, parce que les eaux des montagnes y coulent toujours sans séjourner, & le soleil n'y est pas combatu par le froid, qui est ordinaire dans les lieux marécageux. Mais il faut que la pente de ces mi-côtes soit presqu'imperceptible, afin que le jardin ne soit point sujet au dégât des orages & des éboulemens des terres, & que le fonds en soit plus aisé à cultiver, plus fécond & plus gracieux à voir. Sur quoi *voyez* ci-après au Chapitre V. l'article des Arrosemens.

## *Expositions.*

III. Il est nécessaire de plus que la terre ait les quatre aspects du soleil, pour nourrir les fruits & les légumes, & leur donner du goût : le jardin fruitier principalement doit avoir le soleil pendant tout le jour.

1°. L'exposition du soleil levant dure depuis le matin jusqu'à une heure après midi ; il n'y a que le midi dont l'aspect soit plus estimé : le levant est même plus avantageux pour les espaliers de pêchers, qui passent pour le meilleur fruit ; mais cette exposition est sujette en printems aux vents de nord-est au roux-vent, dont il faut se garantir par des brise-vents. Le levant est la meilleure exposition pour une terre légere, & le midi pour les autres.

2°. L'exposition du midi dure depuis neuf heures du matin jusqu'à quatre du soir. Elle est favorable aux melonnieres & à toutes sortes de plants, même aux pêchers, pourvû que le climat ne soit pas plus chaud qu'aux environs de Paris : on doit pourtant n'y mettre que des fruits d'été, qui se cueillent avant que les grands vents arrivent ; car l'exposition du midi est à couvert au printems des vents de galerne, mais elle est rudement battue des vents du midi depuis la mi Août jusqu'à la mi Octobre.

Le midi & le levant servent aussi pour les plantes printanieres, comme laitues d'hiver, pois, féves, fraises, artichaux, &c. Et après le printems on y seme du pourpier, du basilic, &c. même de bons raisins & autres fruits.

3°. L'exposition du couchant, qui commence depuis onze heures & demie jusqu'au coucher du soleil, est plus tardive que le levant de huit à dix jours ; mais elle souffre moins de la gelée, qui s'y fond & tombe comme la rosée avant que le soleil ait donné dessus. D'un autre côté cette exposition est sujette au vent de galerne dans le printems, & à de grands vents du couchant en automne.

4°. Le nord ne vaut rien pour les terres plus froides qu'humides ; mais pour celles qui sont légeres & chaudes, comme la plûpart de celles du climat de Paris, les poires d'été, le verjus, quelques prunes, abricots & autres productions tardives y réussissent bien. On met encore au nord des figuiers, framboisiers & groseillers ; cette exposition sert par-tout, l'été pour élever du cerfeuil & de tout ce qui doit être réplanté, comme laitue, chicorée, choux, céleri, &c. car il n'y a point d'endroit dans un jardin qui ne puisse être bon à quelque chose.

Un des points ausquels il faut avoir le plus d'égard en fait de jardinage, c'est aux expositions qui y conviennent le mieux, & elles se reglent suivant le climat du lieu. Ainsi dans un pays fort chaud on doit chercher l'aspect du septentrion, qui puisse moderer la violence de la chaleur : au contraire, si l'on habite un pays froid, il faut choisir l'aspect du midi, & se mettre à couvert du septentrion, tenant pourtant pour certain qu'en quelque lieu que l'on soit situé, l'on a toujours besoin d'un soleil favorable, parce que c'est l'ame de la végétation : on se met à couvert de ses rayons brûlans, en évitant l'aspect du midi, & en rafraîchissant la terre par des fréquens arrosemens ; l'abondance & l'ombrage des plantes y contribuent aussi, parce qu'elles conservent l'humidité de la terre, & empêchent qu'elle ne se desséche si aisément.

Si l'on est dans un climat temperé, comme le sont les environs de Paris & les Provinces circonvoisines, il est très-facile d'éviter les inconveniens qui arrivent par l'excès du chaud ou du froid, puisque ce climat est suffisamment chaud pour la production de la plûpart des fruits & des plantes qui sont en usage pour les besoins de la vie. Il n'en est pas de même de certaines Provinces plus exposées au levant & au midi : elles ont des fruits particuliers qui y acquierent véritablement un degré de bonté & de délicatesse qu'ils ne sçauroient avoir ailleurs : tels sont les

citrons, oranges, grenades, figues, olives, melons & raisins. Mais aussi l'on manque dans ces climats de plusieurs plantes & herbages fort utiles ; ou du moins on ne vient à bout d'en élever qu'à force d'arrosemens & de soins coûteux & pénibles.

Nous pouvons participer à ce qu'ils ont d'avantageux, sans qu'au reste la culture de la plûpart des plantes nous soit autant à charge ; car pour celles qui demandent le plus de chaleur, on pourra prendre un côteau qui regarde le midi, & qui les mette entierement à l'abri du septentrion : dans cette situation, jouissant aussi du soleil couchant & du levant, elles seront en état de profiter toute la journée de la douce influence des rayons de cet astre vivifiant. Faute de côteau, les murs qu'on élevera dans ces mêmes aspects feront les mêmes effets, soit pour les arbres en espaliers, soit pour les autres choses qui ont besoin d'un pareil abri : pour ce qui est des plantes & des fruits à qui il ne faut qu'une chaleur moderée, la température de notre climat les rendra excellens & abondans, pourvû que le terroir soit bon.

La différence des expositions est bien plus sensible & plus importante dans un lieu élevé, que dans les jardins situés en pleines qui ne sont à couvert ni de montagnes, ni de bois de haute futaie, ni de grands bâtimens. Les uns & les autres sont plus ou moins exposés, suivant leurs aspects, aux différens vents qui sont ennemis du jardinage.

C'est depuis la mi-Août jusqu'à la mi-Octobre que les vents de midi désolent extrêmement l'exposition qui porte ce nom ; la perte en est grande pour les fruits, sur-tout aux arbres de tige. Vers le printems, l'exposition du levant est sujette à des vents de nord-est ; ce sont des vents de bise fort secs & fort froids, qui brouissent les feuilles & les jets nouveaux, & qui font souvent tomber beaucoup de fruits, tant à pepins qu'à noyau. L'exposition du couchant craint les vents de galerne, très-pernitieux au printems pour les arbres en fleur ; & en automne les vents de la saison y détruisent beaucoup de fruits : enfin les vents de nord désolent tellement les endroits qui y sont exposés, qu'on ne doit guéres attendre de fruits d hiver qui ayent quelque mérite.

Il est vrai qu'en quelque situation que soit un jardin, il est en lieu de craindre toutes les disgraces de ces vents, comme de jouir des faveurs de chaque exposition, ayant nécessairement tous les aspects du soleil ; mais il n'est pas moins certain qu'il y en a qui sont plus sujets à l'un & à l'autre, par rapport à l'assiette de tout le jardin, ou à chacun de ses côtés. Or il est toujours plus expédient qu'il soit au levant & au midi, qu'en toute autre exposition, ces deux premieres étant absolument préférables à celles du couchant & du nord, & principalement en ce climat, où l'on a besoin de chaleurs pour les fruits délicats & pour ceux d'hiver.

En cas de choix, si l'on veut sçavoir à laquelle il faut s'attacher, cela dépend de la qualité des terres que l'on a. Si elles sont légeres, on doit préferer l'exposition du levant comme la plus favorable : si ce sont des terres fortes, & par conséquent froides, constamment l'exposition du midi leur vaut mieux. L'avantage de cette derniere exposition est de conserver les plantes des rigueurs de l'hiver, à donner du goût aux légumes & aux fruits, & à faire des productions hâtives : comme les terres fortes sont d'un tempérament contraire, ce ne peut être que par le secours d'une grande chaleur qu'on les rende capables de ces bons effets.

La terre légere étant plus facile à être animée & échauffée, n'a pas besoin d'une pareille exposition ; elle lui est plutôt nuisible, sur-tout si le climat est chaud ; car elle est sujette à brûler tellement les plantes en été, que les potagers y deviennent inutiles, elle y engendre un nombre infini de pucerons qui percent ou recroquevillent les feuilles ; elle empêche que les fruits n'acquierent leur grosseur naturelle, & souvent même elle les fait tomber avant leur maturité. Il faut donc laisser l'exposition du midi pour une terre froide & humide, & chercher plutôt dans les fonds arides & sablonneux celle du levant, qui y fait des biens admirables : les rosées de la nuit & les premiers rayons du soleil sont pour elle des influences si bénignes & si efficaces, que le bon goût, la grosseur & la maturité des fruits s'y rencontrent toujours. Les arbres & les légumes s'y conservent aussi parfaitement, d'autant que tout y est à couvert des vents de galerne, qui sont ordinairement suivis de gelées blanches qui endommagent presque tout ce qui s'y trouve exposé.

Ces avantages font quelquefois que l'on se contente aisément de cet aspect, même dans les terres fortes. Cependant cette exposition a aussi des inconvéniens, dont le principal est d'être privé du bénéfice des pluies, du moins pour les arbres & espaliers, de maniere qu'ils y souffrent une extrême sécheresse, si l'on n'y remédie. Les espaliers font mieux leur devoir au midi, parce que leurs fruits y sont à couvert des vents : mais si l'on étoit dans un pays chaud, il faudroit se garder d'y mettre aucun fruit à pépins ni à noyau ; ils sont trop délicats pour être exposés à une chaleur si forte ; on les y verroit griller & gercer : cette exposition n'est bonne en de pareils lieux que pour des orangers, citronniers, grenadiers, figuiers, muscats & autres semblables fruits ; encore y faut-il conserver la plûpart des feuilles pour leur donner de l'ombre. Le reste dans ce climat sera assez avantageusement placé au levant, au couchant, & même au

nord, qui est préférable aux deux autres, si la chaleur du climat est trop grande.

L'exposition du nord a aussi ses utilités parmi nous c'est-à-dire dans les climats plus tempe-rés & plus froids, quoiqu'elle y soit la moindre de toutes, & quoiqu'elle ne doive jamais être l'aspect principal d'un jardin: outre qu'elle est suffisamment bonne pour tous les fruits d'été & pour quelques-uns d'automne, elle est très-propre pour conserver les légumes durant les gran-des chaleurs, & pour les fruits rouges qu'on veut garder long-tems.

Celle du couchant est un peu plus considérable; on n'a point lieu d'y craindre les défauts de la sécheresse, parce qu'elle reçoit toutes les pluies qui viennent du côté du soleil couchant, & ces pluies sont merveilleuses pour une terre séche & légere. Une terre humide & froide s'en ac-commode moins, & cela fait connoitre qu'on doit éviter le plus qu'on peut une telle exposi-tion, quand on est dans un terroir qui est de ce tempérament du moins pour l'assiette de tout le jardin; car à l'égard des côtés, il n'en est point dont on puisse faire un bon usage, en quel-que exposition qu'il se trouve: sur quoi il faut voir plus bas l'emploi que nous marquerons pouvoir être fait de chaque partie du potager, suivant le terrein & l'aspect où l'on se trouve.

### *Murailles & Eau.*

IV Il est essentiel que le jardin soit clos de murailles de neuf pieds de haut: elles sont néces-saires non-seulement pour garantir le jardin des passans, voleurs, bestiaux & bêtes fauves, & pour renvoyer la chaleur aux plantes; mais aussi pour avoir de bons espaliers & de beaux fruits, & en avoir dans toutes les saisons, hâtives & tardives: il faut cette hauteur aux murs pour l'essor des espaliers, sur-tout quand ils sont forts, & le jardin en est moins exposé aux vents & aux premiers froids.

Il est bon aussi qu'il y ait quelque eau dans le jardin, ou tout proche, pour les arrosemens; car la sécheresse est la grande ennemie des plantes, sur-tout quand elles sont jeunes ou nouvel-lement transplantées; la rosée & les pluies ne suffisent pas pour les garantir des hâles dévorans du printems & des chaleurs brûlantes de l'été. Les ressources ordinaires sont un puits peu pro-fond, pour qu'on ait moins de peine à y tirer; la décharge de quelque fontaine, ou même quelques fontaines conduites exprès, un canal voisin, un petit réservoir bien fourni & bien en-tretenu, avec des tuyaux de bois & des cuvettes ou baquets distribués en plusieurs quarrés, pour porter l'eau par-tout.

On doit encore procurer à son jardin un abord commode & gracieux, tant pour faciliter l'apport des amendemens, que pour l'aisance & le plaisir du Maître.

### *Figure du Jardin.*

V. La figure d'un jardin la plus agréable à la vûe & la plus commode pour la culture, est cel-le d'un quarré long, dont les encoigneures sont à angles droits, & qui peut avoir une fois & demie ou deux fois plus de longeur que de largeur: on trouve de quoi y faire aisément de beaux quarrés de grandes planches; au lieu que dans les figures irrégulieres, comme triangles, ronds, &c. il y a toujours bien du tems & du terrein à perdre; on ne peut les employer qu'en bosquets, cabinets pour se réfugier en tems de pluie; ou bien il faut les réduire en quarré pour en cacher les défauts, en disposant les allées & le partage des quarrés comme si tout le terrein étoit quarré, afin que le jardin paroisse parfait dans sa disposition.

1°. Pour l'agrément, il doit avoir son entrée dans le milieu d'une de ses faces les plus étroi-tes, sur une allée qui coupe en deux toute la longueur du jardin, afin qu'en y entrant on ait devant soi la plus grande étendue du jardin: une vûe ainsi longue en face, & médiocrement large sur les côtés, plaît bien mieux qu'une vûe courte en face, & longue par les côtés. Ce-pendant si la disposition du terrein gêne, il faut du moins que l'entrée & ce qui doit l'accom-pagner, comme allées, espaliers, soit si bien disposé, qu'il ne s'offre rien de brute & de disgracieux à la vûe.

2°. Il faut encore que le terrein du jardin soit plus bas que le rez-de-chaussée de la maison, ensorte qu'on y descende par quelque perron, terrasse ou glacis; il en sera plus gracieux, plus commode, & la maison plus saine.

### *Pentes du Jardin.*

VI. Si le terrein destiné en jardin n'a pas naturellement une pente douce, on doit lui en ménager une qui soit imperceptible & perpétuelle dans toutes les allées qui regnent le long du levant & dans une de celles du midi; cela fait deux bons effets. 1. On empêche que l'eau des pluies ne se répande dans les jardins. 2°. On la conduit jusqu'au pied des arbres, qui ont tou-jours besoin d'humidité dans ces expositions.

La pente eſt preſque inſenſible quand elle ne paſſe pas un pouce & demi ſur une toiſe de longueur, ſur-tout lorſque la longueur eſt grande, car une pente de douze ou quinze pieds ſur quatre-vingt toiſes de long, eſt moins ſenſible & moins incommode qu'une pente de deux pieds & demi ſur une longueur de vingt toiſes, quoique ce ſoit la même proportion.

Une pente commence à être rude quand elle eſt de deux pouces par toiſe; ſi elle paſſe, il faut la corriger, ou en baiſſant le terrein le plus élevé, ou en élevant par des terres d'apport ou fumiers celui qui eſt trop bas, ou enfin (ce qui eſt le dernier parti & le plus coûteux) en partageant cette grande pente en différentes portions pour en former des terraſſes particulieres, les unes ſur les autres, plus ou moins larges ſuivant la diſpoſition du terrein. Ce ſeront autant de jardins ſéparés, qu'on diſpoſera comme nous l'allons dire des jardins en général: & pour qu'ils ne s'éboulent point, on les ſoutiendra ou par de petits murs qui ſeront garnis de beaux eſpaliers, & qui renverront la chaleur & formeront une belle vûe; ou par de petits talus bien battus & bien trépignés, où l'on placera quelques degrés ou du gazon en glacis bien plaqué, pour qu'ils ſoient plus ſolides. Toutes ces terraſſes font un bel aſpect, & ſont auſſi très-bonnes pour les plants & légumes; mais on doit avoir la précaution d'en bien trépigner & abbatre les talus dans le fond, & que la partie haute de chaque talus ſoit un peu plus élevée que l'allée de la terraſſe voiſine, afin que l'égout de la terraſſe y faſſe moins de tort. Tous les hivers on y fera les réparations néceſſaires, en y apportant quelques terres qu'on trépignera & battra tout de nouveau, n'y laiſſant rien de meuble que les trois ou quatre pouces de ſuperficie de bonne terre qui couvre & excede chaque talus, & qu'on laboure après coup pour rendre cette terre plus propre aux différentes productions qu'on ne manquera pas d'y mettre, pour que tout ſoit employé, d'autant que les expoſitions de ces talus ſont ſouvent fort avantageuſes; quelquefois même on en fait exprès pour les raiſins & autres fruits.

On doit encore faire d'eſpace en eſpace, dans les allées des terreins qui vont en pente, de petits arrêts avec des ais, qui n'excedent la ſuperficie des allées que de quelques pouces, ou ſimplement des petites rigoles qui détournent les eaux des pluies dans les carrés voiſins; & même ſi ces arrêts ou rigoles ne ſuffiſent pas, on ménage au bas du jardin une ſortie pour la décharge de ces eaux; ou bien on y fait une pierrée dans laquelle elles ſe perdent en terre, ou quelques puiſards de terre glaiſe où elles tombent & ſe conſervent quand on veut s'en ſervir pour les arroſemens.

### *Fouille.*

VII. Le terrein du jardin étant choiſi, diſpoſé & clos, comme je viens de le dire, il faut, pour le mettre en œuvre, commencer par le *fouiller* par-tout à trois pieds de profondeur.

1°. *Fouiller* la terre, ce n'eſt autre choſe que la remuer, enſorte que le deſſus ſoit mis dans le fond, & le fond au-deſſus, ſans aucun mêlange du fond avec le deſſus.

2°. La fouille ſe fait non-ſeulement pour mieux diſtribuer le terrein, mais encore parce que rien n'eſt meilleur pour la fécondité de toutes ſortes de plantes, ſoit arbres en eſpaliers, pépinieres, légumes ou autres; car ce remuement de la terre dans ſa ſuperficie en ranime les ſels, la chaleur du ſoleil & les pluies y communiquent de nouveaux principes de végétation, & les plantes qui trouvent par-tout une terre légere & aiſée à percer, ſe fortifient bien plus vîte. C'eſt pourquoi je dis qu'on doit fouiller tout le terrein d'un jardin à trois pieds de profondeur, auſſi-bien pour les légumes que pour les arbres, parce que les uns & les autres pivotent pour la plûpart, & qu'ils viennent toujours mieux en terre bien meuble. Il faut même fouiller également les endroits où l'on doit faire les allées, pour deux raiſons. 1°. Parce que toute la terre du jardin doit être d'une égale hauteur; & comme la fouille hauſſe le terrein de ſix pouces, les allées qui ne ſeroient pas fouillées, ſeroient par conſéquent plus baſſes de ſix pouces que les quarrés: outre cela, l'eau des pluies qui n'auroit pas d'égout, rendroit les allées long-tems impraticables.

2°. La terre des allées fouillées eſt toujours très-utile: on n'a, par exemple, qu'à la prendre pour la mettre au pied des vieux arbres qui ſont à côté des allées, & la terre uſée de ces vieux arbres, ſervira à regarnir les allées; ce qui eſt une bonne épargne.

3°. La fouille eſt un ouvrage d'automne; & pour la faire avec ſuccès & économie, il ne faut point, comme on faiſoit autrefois, ôter toute la terre de chaque tranchée, & l'y remettre enſuite; c'étoit remuer deux fois la même terre inutilement, faire double dépenſe & perdre du tems.

Vous ferez donc une premiere tranchée de trois pieds de profondeur, dont vous jetterez la terre à côté le deſſus deſſous, & la laiſſerez là juſqu'à la fin de toute la fouille: vous ferez cette tranchée auſſi longue & auſſi large que vous voudrez, ſans néanmoins paſſer une toiſe de longueur & quatre pieds en largeur, pour ne point fatiguer l'homme; & ſi vous la faites de quatre toiſes dans la largeur du terrein, ſur quatre pieds de longueur, trois hommes pourront y

travailler aisément ensemble. Les Jardiniers appellent ces tranchées des *jauges*; ils appellent aussi *jauge* le bâton qu'ils faut avoir pour mesurer la profondeur & l'étendue de chaque tranchée, afin de les faire toutes égales. Vous en ferez une seconde auprès de la premiere; & vous jetterez dans la premiere jauge les terres de la seconde, à mesure que vous la creuserez; ensorte qu'en mettant dessous ce qui étoit dessus, & dessus ce qui étoit dessous, vous ferez une superficie nouvelle de la terre qui étoit dans le fond, & toute votre terre meurira: vous vous servirez des bâtons nommés *jauges*, pour faire la seconde tranchée égale à la premiere: vous en ferez de même une troisiéme, & ainsi successivement jusqu'à ce que tout le terrein soit fouillé; ensorte qu'à la fin il vous restera une tranchée pareille à la premiere, que vous remplirez de la terre de cette premiere jauge que vous aurez gardée: cela s'appelle mettre la terre le dessus dessous. Il faut observer la même chose aux espaliers le long des murs.

Si les terres ne sont pas des meilleures, on doit prendre toute la superficie des allées pour la mettre dans les tranchées, & remettre toute la mauvaise terre qui en sort sur les allées.

S'il se trouve du tuf dans le fond des tranchées, il le faut ôter & y mettre d'autre terre; car le tuf est mortel aux arbres, ou du moins il communique son amertume au fruit, sur-tout aux pêchers.

Si le fond n'est qu'un petit caillou noir, on le laisse, il n'est pas mauvais aux arbres ni au fruit; au contraire la racine y trouve quantité de sels qui lui font plaisir.

En mettant ainsi la terre le dessus dessous par tranchées, ce remuement fait naturellement un talus devant l'Ouvrier: & en cas qu'on ait à fumer cette terre, il faut avoir apporté le fumier sur le bord de la tranchée; & pendant que plusieurs hommes fouillent la terre & la jettent devant eux, un autre qui est sur le bord de la tranchée répand le fumier sur le talus: par ce moyen la terre est bien mêlée & nullement trépignée, comme elle l'est quand les Jardiniers font premierement un lit de fumier, puis un lit de terre, & qu'ils labourent ensuite, continuant ainsi de faire les lits de fumier & de terre, & les labours les uns sur les autres, jusqu'à ce que la fouille soit achevée; ce qui ne vaut rien.

Lorsqu'on fouille le long de quelque mur, soit pour abonnir la terre, former quelque glacis ou autrement, on doit remplir la tranchée aussi-tôt qu'elle est faite, ne pas approcher trop près des fondations du mur, & y laisser toujours quelque petit talus solide, de peur que le mur ne s'affoiblisse par son propre poids, ou par quelque pluie inopinée.

## *Distribution du Jardin.*

VIII. L'emplacement du jardin étant marqué, il est nécessaire d'en bien examiner le terrein, de proportionner les quarrés & les allées à l'étendue de la place. Pour le distribuer d'une maniere utile & agréable, il faut prendre d'abord trois allées qui regneront en face du côté de l'entrée, dans toute la longueur du jardin; celle du milieu sera vis-à-vis l'entrée, & sera plus grande que les autres pour la bonne grace; & les deux autres regneront tout le long des murs, à trois ou quatre pieds de distance au moins. On fera ensuite une allée ou deux de traverse, qui couperont la longueur du jardin, outre celles qu'on laissera aux deux bouts à quelque distance des murailles, pour que le terrain du jardin soit isolé, & qu'on puisse se promener & travailler partout: l'allée de largeur par laquelle on descend du logis dans le jardin, doit être la plus grande, la plus propre & la plus riante de toutes, parce que c'est ce qui se présente d'abord, & où l'on s'arrête pour considerer le jardin. Voila au moins ce qu'il faut d'allées pour la beauté & la commodité de la culture. Au surplus, on proportionnera le nombre & la largeur des allées, tant de longueur que de traverse, sur l'étendue du terrein, ensorte qu'elles se partagent en quarrés égaux.

Chaque quarré sera bordé de plate-bandes qui accompagneront les allées, & auront environ quatre pieds de largeur, plus ou moins, suivant l'étendue du jardin.

On plante des arbres fruitiers en espalier le long des murailles; on les met en buisson ou en contr'espalier dans le milieu des plate-bandes du dedans du jardin, afin que chaque côté de l'arbre soit également labouré. Toutes les plate-bandes, tant des espaliers que du dedans du jardin, doivent être d'égale largeur, & n'être élevées que de 3 pouces, pour ne pas faire paroître les allées trop enfoncées. On ne doit jamais battre le bord des plate-bandes, cela les rend trop élevées du milieu. On borde chaque côté des plate-bandes & le terrein des espaliers, ou des fleurs, ou de menues plantes, qu'on appelle plantes de bordures; ensorte qu'on se promene toujours dans les allées entre deux rang d'arbres & de fleurs ou de menues plantes. Le tatisé ou la statice est à mon goût la plus jolie plante de bordure, parce qu'elle ne mange pas la terre, qu'elle est fort propre, qu'on la voit en fleur la moitié de l'année, & qu'elle est toujours verte.

On placera le bassin directement dans le milieu du jardin, si on y en fait un; ce qui sera beau

& très-commode, ne fût-ce que pour recevoir les eaux si nécessaires aux arrosemens.

Le corps de chaque quarré doit être continuellement rempli ou de broderies & gazons, de fleurs ou de légumes qui se succedent sans cesse; ensorte qu'aussi-tôt que ceux d'une saison seront passés, on préparera la terre pour une autre. On divisera chaque quarré en différentes planches ou quarrés longs, aussi égaux les uns aux autres, pour avoir de tout, le cultiver plus aisément, & former aux yeux une agréable diversité: les planches ou couches seront dressées avec symétrie, autant que faire se pourra, & on les partagera par des sentiers qui n'auront qu'un demi-pied, ou tout au plus un pied de large; à la différence des allées, qui doivent avoir au moins cinq à six pieds de largeur, même dans les plus petits jardins, pour qu'on puisse se promener deux de front; autrement ce ne sont que de grands sentiers.

Le partage des quarrés fait, s'il reste quelque terrein, comme encoignure, langue de terre ou autres, on pourra y faire quelque couche à l'écart, y planter quelques légumes ou verjus, ou en faire des cabinets, des loges à outils de jardinage, & des places à fumier, ce qui doit être le pis-aller; car il n'y a pas de si mauvaise exposition qui ne soit bonne à quelque chose, & le grand art du jardinage consiste à n'avoir jamais de terrein inutile.

On place en face du principal aspect de la maison ce qui flatte le plus la vûe & l'odorat, comme fleurs, arbrisseaux & parterres: d'autant que comme ce sont ordinairement des lieux ouverts à tout le monde, il est bon de n'y rien mettre dont la perte puisse chagriner. De cette sorte, quand on a plusieurs jardins ou de grands terreins à sa disposition, on met les fruitiers & les potagers à l'écart hors de la portée du principal aspect & du public, pour ne point étaler ce que le jardinage a de disgracieux pour la vûe & pour l'odorat, & pour ôter aux friands & aux indiscrets l'occasion de la tentation. Mais lorsqu'on n'a qu'un jardin d'étendue médiocre, on doit songer à l'utile, & employer son terrein en plantes de service, plutôt qu'en parterre & en fleurs: il faut pourtant toujours observer de mettre en vûe du logis ce qui plaît le plus des différentes parties du fruitier & du potager, & placer à l'écart ce qui peut blesser les yeux ou l'odorat. De beaux espaliers, de beaux buissons de fruits, les verdures, salades, fraises & artichaux, qui est ce qu'on appelloit autrefois *hortolage*, l'action perpetuelle des Jardiniers, &c. n'ont rien qui ne puisse plaire à tout le monde.

Pour qu'il paroisse de l'économie & du goût dans la disposition d'un jardin, les curieux veulent, 1°. que s'il est petit, c'est-à-dire d'environ six toises de large, & long à proportion, on n'y fasse qu'une allée de six pieds vis-à-vis de l'entrée, & au plus une ou deux autres petites allées aux deux extrêmit s, si ce jardin de cinq à six toises de large en a dix ou douze de longueur; & qu'on fasse des sentiers d'un bon pied de large le long des espaliers, & des planches de quatre à cinq pieds de large, avec des petits sentiers qui traversent la longueur du jardin, pour y mettre, non point des arbres en buissons, à moins que ce ne soit des petits pommiers de paradis, groseillers ou autres qui n'offusqueront pas les espaliers, & n'incommoderont pas la promenade; mais plutôt des fraises, salades & herbes potageres de toutes sortes, pour en avoir en tout tems.

2°. Que si le jardin est médiocre, de dix à douze toises, on y fasse l'allée d'entrée de huit à neuf pieds, & les autres de six à sept pieds de large, ensorte qu'il y en ait le long de tous les espaliers. Il restera au milieu un quarré de six à huit toises de large, qu'on coupera en deux portions égales, ou par une allée de traverse large comme celle des espaliers, si tout le quarré a au moins quinze à vingt toises de longueur; ou par un sentier de trois pieds, si ce quarré n'a que dix à douze toises de long: on en employera la premiere en herbages, & la seconde en arbres fruitiers disposés en quinconce ou autrement, parmi lesquels on pourra mettre des fraisiers & petits légumes pendant les cinq ou six premieres années que les fruitiers grandissent.

3°. Que si la place a depuis quinze à vingt jusqu'à quarante toises de large, sur vingt-cinq & jusqu'à cinquante toises de longueur, ce qui fait un beau jardin, on y fasse tout autour des allées de huit à neuf pieds; qu'on donne quatre pieds de plus à l'allée du milieu, qui coupe tout le terrein en deux; & qu'on donne aussi six ou sept pieds de plus à celle d'entrée, qui est parallele au corps de logis. Une allée de traverse large comme celle des espaliers, forme de beaux quarrés: on compte tels ceux qui ont douze toises de long sur six à huit de large; encore mieux quand ils sont ou à peu près quarrés, ou pour le mieux oblongs.

4°. Que si le jardin a cinq ou six arpens, il faut y faire vingt ou vingt quatre quarrés; donner quatre toises de large à l'allée métropolitaine, qui est celle du milieu, & à celle de la circonférence ou du pourtour du jardin; quinze pieds de largeur aux allées d'autour des quarrés qui coupent le jardin, & huit pieds aux espaliers ou plate-bandes.

Lorsqu'une muraille courbe gêne, on doit faire néanmoins l'allée à ongles droits & quarrés; qu'on garnira toujours à droite & à gauche de jolies bordures qui la marqueront; & les endroits qui auront plus de largeur qu'il ne faudroit pour la disposition ordinaire, serviront en fraisiers

&

& autres plantes incapables d'offusquer les espaliers.

Quand le jardin est trop long pour sa largeur, après qu'on l'aura partagé en un assez grand nombre de quarrés égaux par des allées de traverse, on bornera cette longueur par quelque muraille à claire-voie, qui multipliera les espaliers; ou par quelque palissade de raisins, arbres fruitiers ou bosquets, qui serviront pour l'utilité des fruits, & pour l'agrément de la vûe qui sera arrêtée par-là.

### *Des Jardins coupés de murs.*

Ce n'est pas seulement dans ce seul cas d'avoir un jardin trop long pour sa largeur, qu'on le coupe par quelque mur ou palissades, afin de cacher à la vûe la difformité d'un tel jardin fait en boyau. On s'est avisé de nos jours de couper non-seulement les terreins difformes, mais encore les jardins les plus réguliers & les plants les plus gracieux, pour en former différens jardins coupés de murs, qui récompensent par l'utilité ce qu'ils ôtent au plaisir de la vûe ou au faste. On peut même dire qu'il n'y a rien dans tout le jardinage de plus avantageux & de plus somptueux, que cette abondance magnifique de toutes sortes de fruits & de plantes d'un goût exquis que donnent les jardins coupés, parce qu'on y a le plaisir de voir en se promenant de l'un à l'autre, ce que la nature & l'art peûvent ensemble former de plus brillant, & de plus agréable à l'odorat, à la vûe & au goût.

Un *jardin coupé* n'est autre chose qu'un jardin dont toute l'étendue est coupée & récoupée de murs disposés en quarrés, & hauts de neuf pieds sous chaperon, afin que les arbres à demi-tige ayent de quoi s'étendre en espaliers.

Ainsi un jardin coupé est un assemblage de petits jardins quarrés qui se communiquent les uns aux autres, & qui doivent avoir chacun dix-huit à vingt toises en quarré de chaque côté, afin qu'outre l'espalier qui regnera tout autour avec une plate-bande de trois pieds de large le long des murs, l'espace du milieu forme aussi avec ses plate-bandes un quarré qui sera isolé par des allées d'environ six pieds de large, & qui servira à produire de tout ce que les jardins, tant fruitiers que potagers, donnent en toutes saisons. Il n'est pas nécessaire que ces quarrés de murs soient des quarrés parfaits, & ce n'est pas une affaire quand quelques-uns n'auroient de large que le tiers de leur longueur pour distribuer un terrein: on doit songer seulement à l'utile, sans se mettre l'esprit à la gêne.

Il faut seulement que ces murs qui coupent le jardin, ayent des ouvertures ou vuides qui se répondent les uns aux autres, & servent de portes: on les place suivant ce qu'exige la disposition de la principale entrée du jardin, ordinairement elles sont dans les encoignures, & de la largeur de l'allée qui regne le long des espaliers; mais de quelque côté qu'on les mette, on doit toujours ménager l'enfilade & le point de vûe. Chaque ouverture pourra avoir pour ornement deux pilastres de pierre de taille ou de brique, surmontés chacun d'un vase ou d'un globe.

### *Melonniere.*

Avant de tracer les murs de ce jardin, il faut placer la melonniere, c'est-à dire choisir un endroit où l'on portera les fumiers dont on fera les couches à melons, & où l'on élevera aussi des herbes & plantes de primeur.

L'espace de terre qu'on destine à cet usage, se proportionne sur l'étendue du terrein entier, & sur la consommation qu'on pourra faire à la maison ou aux marchés. La melonniere doit être placée dans l'endroit le plus exposé au midi: on peut lui donner cinq à sept toises de largeur, & la longueur ordinaire des quarrés. Les murs qui la ferment du côté d'où vient le soleil, ne doivent pas avoir plus de trois pieds & demi de haut, & ils doivent être surmontés d'un petit chaperon ou d'une tablette de pierres, de même que le mur qui doit donner de l'abri du côté du nord; & pour cela il est nécessaire qu'il soit bien plus haut que les autres.

Une melonniere ainsi construite dans un jardin coupé, est d'un bon rapport: les petits murs qui la ferment dérobent aux yeux le vilain aspect des fumiers, ils réfléchissent sur les melons la chaleur du soleil, & ce sont de bons brise-vents qui défendent tout ce que l'on y met contre les orages & les vents.

### *Ados.*

Dans ces melonnieres, le long des murs exposés au midi, & même au levant, il faut faire des ados larges de quatre pieds. Un *ados*, en terme de jardinage, n'est autre chose que de la terre qu'on a élevée en talus le long de quelque mur bien exposé, pour y semer pendant l'hiver & le printems quelque chose qu'on veut avancer, plus qu'il ne feroit en pleine terre, parce que le soleil frape ces talus presqu'à plein comme les murailles, & qu'outre cela ils ont la réflexion

de la chaleur du mur, le long duquel on les dresse. On fait aussi des ados en pleine terre dans les quarrés : on les y fait de trois pieds de haut tombant en pente douce par les deux côtés, principalement du côté du soleil, afin que la neige & l'eau s'écoulent mieux. Les dos de bahut sont très-utiles dans les terres froides & humides. On seme sur les ados des pois, des féves, des artichaux, des framboises, &c. On éleve ordinairement les ados à trois pieds au-dessus de terre contre le mur ; & le glacis qui se termine entre l'allée, n'en est élevé que d'environ trois pouces : on le borde de planches, pour empêcher que la terre de l'ados ne s'éboule dans l'allée ou sentier. On y plante principalement des fraises & des laitues : il y en a qui les couvrent de chassis de verre, pour les garantir des frimats & des hâles du printems : on en fait dans les melonnieres & dans tous les jardins aux belles expositions.

### *Palis* ou *Perchis*.

Les Jardiniers coupent souvent différens cantons de leurs jardins avec des perches ou des petits pieux pointus, qui font de fortes clôtures, dans lesquelles ils mettent & élevent ce qu'ils veulent avoir en réserve ; & souvent pour y donner plus d'abri & de chaleur, ils garnissent ces clôtures de paillassons, soit de jonc, de paille, de roseaux, & même de genet.

### *Terrasses utiles.*

Ceux qui veulent pousser plus loin la dépense de jardins fruitiers & potagers, coupés ou non coupés, y font des terrasses soutenues par des petits murs hauts de quatre pieds, éloignés de six ou sept des grands murs ; & ils remplissent de terre l'entre-deux de ces grands & petits murs. Cela sert admirablement bien pour avoir un grand nombre d'espaliers magnifiques, & de belles expositions, tant pour le fruitier que pour le potager : la vûe de ces terrasses est même charmante, quand les murs en sont ornés de treillages peints en verd. On peut faire de ces terrasses par-tout, excepté la melonniere ; on n'en met pourtant guéres que dans le dernier jardin.

### *Serre.*

Enfin, pour peu qu'on soit curieux, il faut que le jardin soit accompagné d'une serre : elle est utile & presque nécessaire, non-seulement pour préserver des rigueurs de l'hiver les orangers, citroniers, grenadiers, lauriers, myrthes, jasmins, figuiers, & généralement tous les arbrisseaux encaissés ou empotés qu'on y serre ; mais encore pour faire germer en mannequins ou autrement quantité de fruits, comme amandes, pêches, noix, grands, &c. & pour y élever sur des couches, ou y conserver en hiver quantité de plantes potageres, qui produisent par ce moyen toute l'année, comme pois, féves, laitues-pommées, petites salades, chicorées, celleri, cardons, asperges, artichaux, choux-fleurs, poirées, poireaux ; racines, comme carottes, panais, betteraves & autres, & pour y élever délicatement des plantes étrangeres, &c.

L'exposition qu'on doit rechercher autant qu'il est possible pour une serre, c'est le midi, parce qu'elle reçoit le soleil depuis neuf à dix heures du matin jusqu'à son coucher, & qu'ainsi il peut réchauffer davantage une serre par la durée de sa chaleur, & en corriger mieux l'humidité qui pourroit s'y introduire. L'exposition du levant, qui donne le soleil depuis son lever jusqu'à deux & trois heures après midi, n'est pas moins favorable. Celle du couchant, qui jouit des rayons du soleil depuis midi jusqu'au soir, se peut souffrir lorsqu'il n'est pas possible d'avoir l'une des deux autres. Mais à l'égard de celle du nord, elle est très-dangereuse, à cause des mauvais vents & du peu de chaleur qu'elle reçoit du soleil.

Il faut que la grandeur de la serre ne soit point proportionnée à la quantité d'arbres qu'on a à serrer, mais qu'elle soit au moins d'une ou deux toises plus grande, parce que l'amour pour les plantes augmentant de jour en jour, elle se trouveroit en peu de tems trop petite.

La façade, qui est le côté le plus exposé au soleil, demande à être le plus ouvert qu'il se peut ; il seroit même bon que les fenêtres & les portes qui l'occuperont entierement, ne fussent séparées que par des piliers de bois ou de pierre, afin qu'en les ouvrant lorsque le soleil luit, toutes les plantes que la serre renferme puissent être favorisées de ses rayons. Ces fenêtres peuvent avoir quatre, cinq & six pieds de large, & la hauteur de toute la serre, à la réserve de l'appui ; qui pour l'ordinaire est de trois pieds : la porte doit avoir la même hauteur, & une largeur suffisante pour le passage des arbres.

Il seroit très-utile que les portes fussent doubles & à deux battans, ensorte que l'une s'ouvrit en dehors & l'autre en dedans, pour abbatre la premiere sur soi, quand on veut aller faire la

visite dans la serre, sans que le froid s'y insinue. On peut encore remplir l'entre-deux de ces portes de foin bien pressé, & même ajouter au dehors du fumier de cheval bien chaud, si l'hiver est extraordinairement rude.

En recommandant la grandeur des croisées, il faut observer qu'elles soient si bien munies de fermetures nécessaires, que le froid ne puisse s'insinuer par aucune ouverture, ni pénétrer du dehors en dedans : pour y réussir, outre les chassis de verre qu'on met communément aux croisées à fleur du mur de face, il est bon de poser en dedans un autre chassis qui soit collé de papier des deux côtés de son épaisseur. On pourra mettre encore en dehors des contrevents de bois : & outre cela dans les grands froids bien calfeutrer avec du foin : par ce moyen la chaleur temperée qui sera restée de la belle saison, ne pourra pas se dissiper, & demeurera dans un même degré.

Cette précaution nécessaire du côté de la façade seroit inutile, si on ne prenoit pas un soin extrême de tenir les murs qui sont exposés au nord, d'une bonne épaisseur, c'est-à-dire de trois pieds, & d'une construction solide, ainsi que les côtés & le plafond au-dessus duquel il ne faut laisser aucun jour. Il seroit même à souhaiter qu'il fût vouté, ou au moins que le petit grenier d'au-dessus fût rempli de paille ou de foin. Ce plafond doit être suffisamment élevé, pour ne pas gêner les arbres.

Il faut aussi que le plancher ou le sol soit élevé de quelques marches au-dessus du rez-de-chaussée, afin de préserver les plantes de l'humidité, qui est beaucoup plus dangereuse que le froid. Il est mieux que ce plancher soit plancheyé, que d'être de plâtre ou de sable battu, à moins qu'on ne voulût faire servir la serre à quelqu'autre chose pendant l'été : si on pouvoit y pratiquer des caves dessous, elle en seroit plus saine, & conserveroit bien mieux un même point de chaleur que celles placées dans des endroits bas, quoiqu'à l'exposition du midi.

Quant à la longueur & à la largeur d'une serre, chacun peut la régler suivant ses facultés. Une serre de quatre toises de large, & d'une longueur proportionnée, peut assez bien s'accommoder à la portée de toutes sortes de personnes un peu distinguées, & doit passer pour belle.

Il seroit à souhaiter qu'il y eût une antichambre à un des bouts de la serre, par la raison que les plantes ne peuvent être renfermées trop long-tems, sans qu'il n'en périsse plusieurs, faute d'air nouveau, & l'hiver est quelquefois si rude, qu'il est impossible de pouvoir leur en donner par la principale porte, ni par aucune fenêtre, sans les mettre en danger. C'est pourquoi il n'y a pas de meilleur moyen pour renouveller dans le besoin l'air de la serre, & le corriger de telle façon qu'il puisse être salutaire aux plantes, & non pas les geler, qu'en ayant à un des bouts une antichambre par laquelle on puisse passer pour entrer dans la serre. Chaque fois qu'on entrera, cette antichambre se fournira d'air nouveau ; & ouvrant après la porte de cette antichambre se mêlant avec celui de la serre qui est usé, lui donnera les parties nécessaires qui contribuent à la végétation & à l'accroissement des plantes.

Il n'est pas impossible qu'avec tous ces soins les plantes ne soient pas encore en sûreté du côté du froid ; il peut être si cuisant, & se glisser d'une maniere si imperceptible, que le dedans de la serre s'en ressente. Pour connoître quand il pénetre, on met en différens endroits de la serre, sur-tout auprès des portes & des fenêtres, & sur le bord des caisses & couches, des linges mouillés ou des petits vases pleins d'eau ; & quand on voit qu'elle gele, on doit, sans differer, tâcher d'y rétablir le degré de chaleur perdue.

Il y en a qui se servent de lampes suspendues au plancher au milieu & dans les coins de la serre, sur-tout dans les endroits par où le froid peut venir ; mais est-on exempt de fumée, qui est la peste de la verdure, & souvent de la plante ? D'autres mettent des terrines remplies de charbon alumé, ou des poêles d'Allemagne qu'ils entretiennent d'un feu moderé, & dont la fumée sort en dehors de la serre par un tuyau. Cette maniere d'échauffer l'air est inégale ; le voisinage du feu brûle certaines plantes, pendant que d'autres gelent : de plus, le feu vient-il à s'affoiblir ou à s'éteindre, les plantes qui ont ouvert tous leurs pores à une chaleur qui les réjouissoit, donnent plus de prise à la gelée que si on les avoit laissées sans feu. Le plus sûr & le meilleur en même tems est que la serre ait, comme je l'ai dit, une bonne exposition, des portes épaisses & bien closes, des fenêtres bien fermées avec des contrevents & de bons chassis doubles bien calfeutrés, & principalement de bonnes murailles : il est bon aussi de redoubler dans les grands froids les paillassons sur les croisées. On peut pourtant faire usage des cheminées inventées par M. Gauger, dont l'avantage est qu'il entre sans cesse dans la serre de l'air nouveau également échauffé, & que l'air qui y est renfermé en sort aussi continuellement.

Quelque nécessaire que soit une serre aussi bien conditionnée que celle dont on vient de donner la description, cependant peu de personnes veulent ou peuvent faire une semblable dépense : il est plus ordinaire de voir convertir à cet usage des lieux qui ont servi de salle, d'écurie, de cellier, & quelquefois de cave ; ce qui est le pis de tous, parce que lieux bas & creux

comme ces derniers ne peuvent être que fort humides, & ne sont jamais échauffés des rayons du soleil; mais pour les autres, avec un peu de réparations, ils peuvent passer & suffire : par exemple, pour renforcer ces sortes d'endroits & les rendre plus chauds, on y fait un contre-mur de maçonnerie d'un pied d'épaisseur : on peut même dans un besoin faire ce contre-mur de fumier grand & sec, qu'on entasse en le battant bien; & pour empêcher qu'il ne tombe, on l'environne de grosses perches qu'on fiche en terre à quatre pieds les unes des autres.

*Explication de la Figure d'ici à côté.*

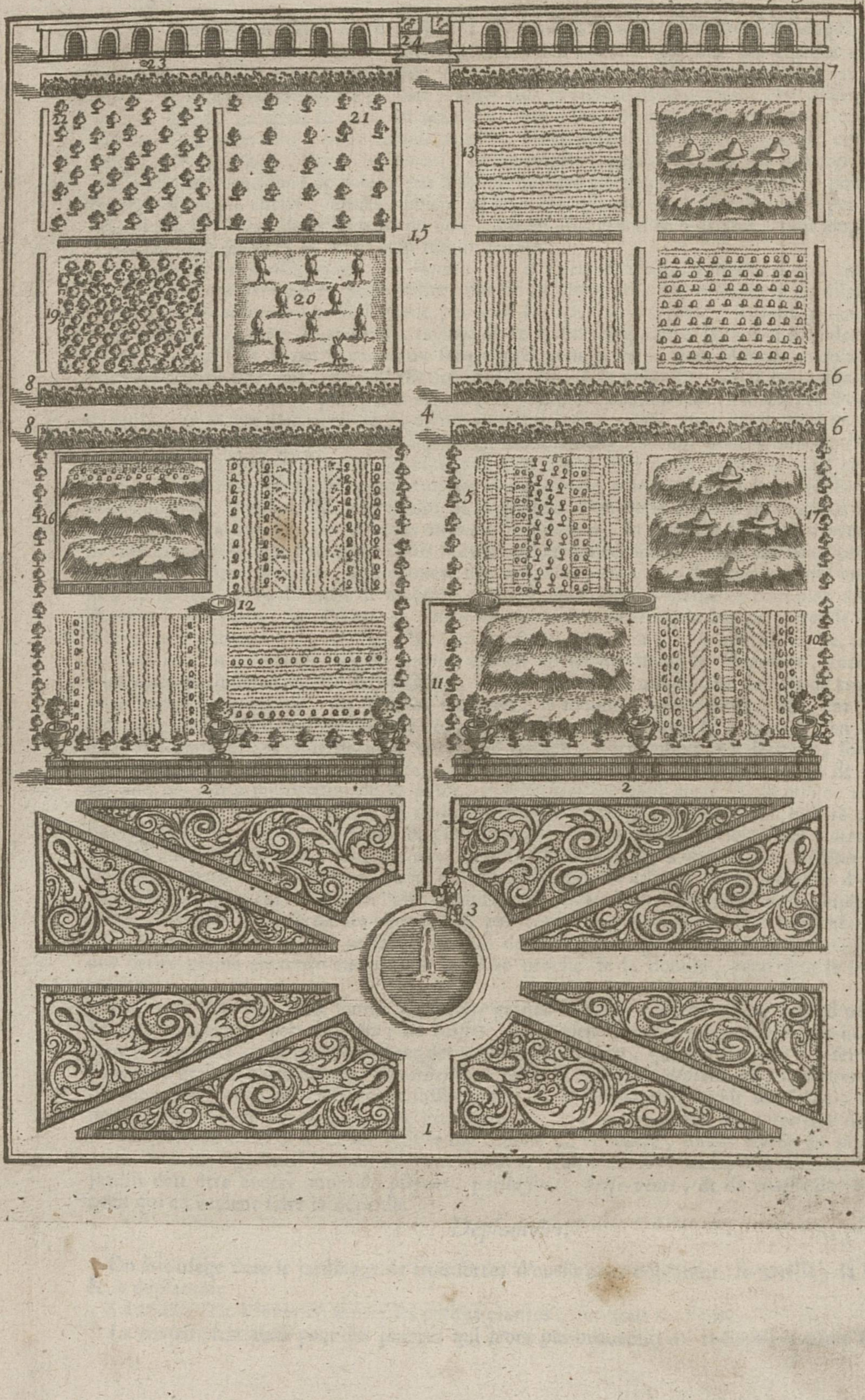
1. *Premier Jardin, pour l'ornement.*
2. *Mur d'appui.*
3. *Homme qui jette dans un baquet troué de l'eau du bassin, qui se distribue dans tous les Jardins suivant la pente du terrein, en coulant dans des canaux de bois, de baquets en baquets, plus bas les uns que les autres.*
4. *Potagers.*
5. *Plate-bandes garnies d'arbres en buissons, & de plantes en bordures.*
6. *Espaliers du levant, pour les pêches, abricots, &c.*
7. *Espaliers du midi, pour toutes sortes de fruits.*
8. *Espaliers du couchant, pour les prunes, poires, bourdelais, &c.*
9. *Contr'espaliers.*
10. *Planches.*
11. *Couches.*
12. *Puits.*
13. *Planches à l'abri par des brise-vents qui les environnent.*
14. *Espaliers couverts de paillassons.*
15. *Jardins coupés de murs.*
16. *Melonniere.*
17. *Me ons clochés.*
18. *Ados.*
19. *Pépiniere d'arbres.*
20. *Batardiere.*
21. *Plant fruitier en échiquier.*
22. *Fruitiers en quinconce.*
23. *Serre.*
24. *Jardin en terrasses.*

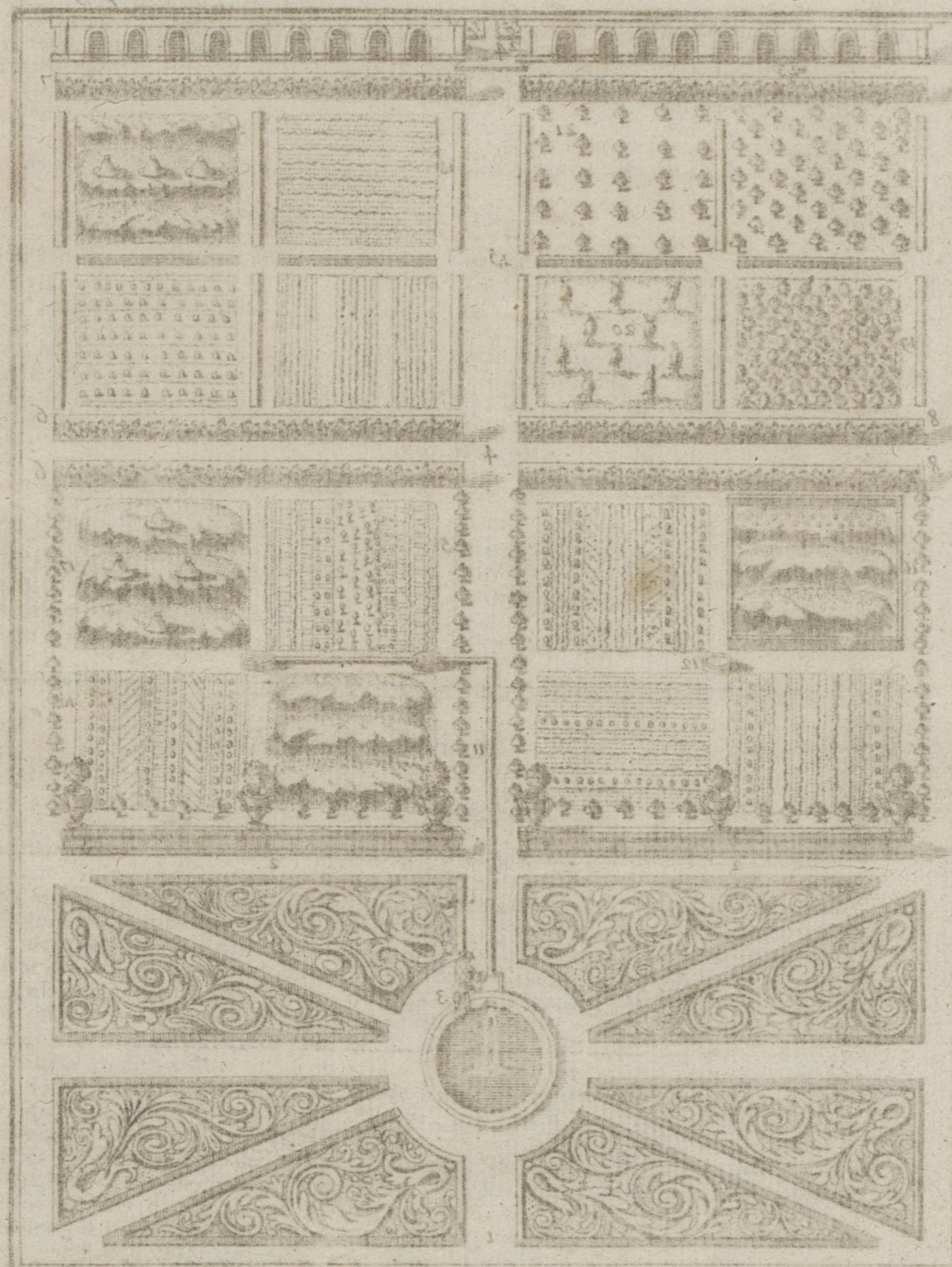
# CHAPITRE II.

## *Ustensiles du Jardinage.*

I. Je ne m'étendrai pas au sujet des Jardiniers, parce que tout le monde comprend aisément qu'il les faut choisir, autant qu'on peut, expérimentés, robustes, d'un âge meur, industrieux, actifs, affectionnés à leur état, & fidéles. On doit s'informer quelle partie du jardinage ils entendent le mieux; car il y en a de fleuristes, d'orangistes, de botanistes, de pépinieristes, de potagistes ou maraichers; & si les uns cultivent les jardins fruitiers & potagers, les autres font des desseins & des compartimens; d'autres construisent des terrasses, boulingrins, parterres, pelouses, bosquets, labyrinthes; d'autres enfin des canaux, cascades, piéces d'eau & fontaines jaillissantes. Il faut encore sçavoir, en les choisissant, s'ils ont appris leur métier de bon Maître; de chez qui ils sortent; s'ils font leurs ouvrages avec facilité, vitesse propreté & grace; si toutes les différentes parties du jardin qu'ils ont cultivé sont bien garnies, &c. sur-tout s'ils sont sçavans dans toutes les parties de leur art, & principalement dans la taille des arbres, qui est la pierre-de-touche du jardinage, parce qu'il faut du raisonnement, du discernement, & avoir la main sûre pour bien tailler.

II. Pour les différens ouvrages du jardinage, il faut des *charettes à fumier*, des *tombereaux*, *brouettes*, *civieres* & *fourches* à dents de fer & de bois; des *pelles*, des *bêches*, des *piques*, *pioches*, *piochons* & *hotes*; des *scies* & *maillets*; des *échalas* ou *lattes* & *osiers* pour les treillages d'espaliers, cabinets & berceaux; des *serpes* & *planes* pour les couper & polir, &c. des *échelles* de toutes sortes, simples, doubles, & à trois pieds; des *jalons* ou bâtons de bois bien droits, qu'on fiche en terre pour prendre les alignemens des allées & compartimens du jardin, & pour servir aussi de jauge pour mesurer ou égaler les tranchées quand on fouille; des *traçoirs*, qui sont un outil de fer pointu, emmanché d'un manche de quatre à cinq pieds de long, dont on se sert pour tracer les compartimens, &c. une ou deux de ces *charues* dont j'ai parlé page 389. du premier Tome, pour labourer les allées; des *battes* pour battre la terre, l'unir & empêcher les herbes d'y croître; des *ratissoires*, dont les unes ont le tranchant renversé comme des houes, pour couper l'herbe en tirant à soi; les autres ratissent en avant; des *rateaux*, dont les uns sont à dents de fer, pour dresser les planches & compartimens; & les autres à


23
24
7
22
21
13
15
19
20
8
6
4
8
6
16
5
17
12
11
10
2
2
3
1



dents de bois, pour nettoyer les allées ratissées; des *rabots*, qui sont des espéces de douves rondes par dehors, plates par le bas, & emmanchées par le milieu, qui servent ainsi que le *cylindre* pour unir & affermir les allées, après que la charue ou le rateau y ont passé ; une *serfouette*, qui est un petit outil de fer renversé, qui a deux branches pointues avec un manche de quatre pieds de long, pour donner un petit labour autour des petites plantes, comme laitues, chicorées, pois, &c : une *pince* ( Tome premier, page 390. ) & des *plantoirs*, qui ne sont qu'un morceau rond & pointu par le bas, qui sert à faire des trous en terre, pour y planter les poireaux, choux, laitues, chicorées & autres plantes potageres qui ont peu de racines : il y a le *plantoir* des Planteurs de buis, qui est plus grand & plus gros, plus long d'en-bas d'environ trois pouces, & ferré pour mieux entrer.

Il faut aussi au Jardinier une *scie à main*, & des *serpettes* bien affilées : il doit toujours en avoir sur soi une fermante, pour tailler tout ce qu'il trouvera de mauvais ou de disgracieux à ses arbres ; les autres qui ne se ferment pas & ne sont point portatives, servent principalement pour habiller les arbres & couper les racines de ce qu'on transplante. Il faut encore des *greffoirs* ou *entoirs*, qui sont de petits couteaux faits exprès pour greffer, dont le manche doit être d'yvoire ou de bois bien dur, & l'extrémité plate, mince & arrondie, pour détacher aisément l'écorce d'avec le bois des plus petits arbres, & y inserer l'écusson sans rien rompre. Pour greffer en fente, on se sert d'un outil de fer qu'on appelle *fendoir*, long d'un pied, le manche compris, épais de trois lignes : il a par-dessous un taillant de sept à huit pouces de long & de trois de large, & au bout par-dessus une espéce de coin élevé d'un demi-pouce de large en bas, & d'un pouce & demi de haut, pour tenir la fente ouverte afin d'y inserer la greffe. En voici un pour l'écusson : c'est une piéce d'yvoire de la grosseur d'un petit manche de couteau, long de deux pouces, ayant à un de ses bouts un bout de lancette, & à l'autre bout une espéce de bout de spatule pour séparer l'écorce du bois : ces deux extrémités sont fermées par deux petits morceaux de la même matiere, à la maniere des porte-crayons à vis ; & pour la greffe en couronne, on se sert des os de pieds de moutons que l'on façonne soi-même en coin plat d'un côté, & arrondi de l'autre : des *ciseaux de Jardinier*, pour tondre les buis des parterres & les arbres d'ornemens, comme ifs, ormes, &c. un *croissant*, pour tondre les charmilles & les haies : un *sarcloir*, un *échenilloir*, & un *fermoir* qui est un fer de ciseau de Menuisier, accompagné d'un autre petit fer recourbé en croissant, le tout monté sur un manche de bois de trois pieds, pour émonder les arbres, en ôter les chancres, la mousse, le bois mort, &c. car les deux fers du fermoir peuvent servir à tous ces usages, & taillent à droit & à gauche, en montant & en descendant. Ces trois derniers outils, le sarcloir, l'échenilloir & le fermoir, sont représentés dans la figure qui regarde la page 390. du premier Tome, numero 40, 41 & 44 ; & il est aisé de voir à l'inspection de la piéce, que l'*échenilloir* n'est autre chose qu'une espéce de ciseaux, dont une des branches est montée sur un manche de bois d'environ quatre pieds ; & l'autre branche a le fer plus épais & plus large par le haut, afin que son poids entraînant ce côté-là, les ciseaux soient toujours ouverts naturellement : il y a aussi le long du branchon qui tient au manche, une languette de fer qui empêche que les ciseaux ne se ferment d'eux-mêmes ; & en levant ces ciseaux en l'air, quand on est vis-à-vis de la branche où le toupet de chenilles est attaché, on ferme les ciseaux, & par conséquent on coupe cette branche en tirant à soi la petite corde qui est attachée au bas du branchon à grosse tête, & qui repassant sur une petite poulie attachée au haut du manche proche de la douille, pend tout le long de ce manche.

Le jardin doit être aussi fourni d'*arrosoirs* grands & petits, à pomme ou à fond percé, ou à simple goulot ; de *pots à fleurs*, de *caisses*, de *mannes* & *mannequins*, qui sont utiles tant pour le transport, que pour y planter des arbres ; de *baquets*, qui servent aux arrosemens & à semer des graines particulieres, de *corbeilles* à fleurs & fruits ; de *déplantoirs*, *houlettes* & *truelles* pour déplanter ; de *cribles* pour sasser la terre, principalement pour les fleurs ; de *claies* pour épierrer les terres & les passer grossierement ; de *cloches*, tant de verre que de paille ; celles de verre servent à élever l'hiver sur couche ou en caisse, toutes sortes de plantes ; & celles de paille à garantir les plantes nouvellement transplantées, du hâle & du soleil : enfin le jardin doit être encore muni de *pleyons*, *paillassons*, *brise-vents*, & de *chassis* de verre pour ceux qui en veulent faire la dépense.

### *Déplantoirs.*

On fait usage dans le jardinage de trois sortes d'outils pour déplanter ; la truelle, la houlette & le déplantoir.

La *truelle* sert à lever en motte les petites plantes, sur-tout les fleurs.

La *houlette* sert aussi pour les plantes qui n'ont pas beaucoup de racines, comme fraisiers ;

tulipes, anemones, &c. Les Jardiniers, pour les terres dures & pierreuses ont des houlettes tout-à-fait pointues comme de la sauge, aussi les appelle-t'on *feuilles de sauge*; & ils en ont d'autres qui sont coupées quarrément & un peu rondes par le bas, pour les terres meubles & légeres.

Un *déplantoir* se fait avec des feuilles de fer-blanc, qu'on met en rond comme des tuyaux ou comme un petit baril sans fond; & on entretient cette rondeur par des charnieres qui se rencontrent, & où l'on passe un gros fil-de-fer: à force de bras on fait entrer le déplantoir dans la terre, autour de l'arbre ou de la plante qu'on veut enlever; on l'enleve en motte, on la transporte enfermée dans le déplantoir, & en ôtant le fil-de-fer qui le tenoit fermé, il se lâche, & l'arbre ou la plante en sort en son entier & se place comme on veut. Les petits déplantoirs se font d'une demi-feuille de fer-blanc, les moyens d'une feuille entiere, & les grands de deux, trois ou quatre feuilles, selon l'usage qu'on en veut faire.

### *Claies pour épierrer & passer la terre.*

On passe à la claie les terres pierreuses, parce qu'elles ne pourroient pas faire un bon jardin. On a donc une claie de six pieds de haut sur cinq de large: pour la faire, avec quatre piéces de menuiserie épaisses de deux pouces, on fait un chassis de la grandeur que je viens de dire; on le garnit de haut en bas de baguettes de coudrier de la grosseur d'un bon pouce, & éloignées les unes des autres d'environ un pouce; & avec des petits coins, on les arrête par les bouts dans des trous faits dans le chassis: ou bien, sans même y faire de chassis, on les lie à trois ou quatre endroits de leur hauteur d'une chaîne d'osier qui les entrelasse, & on les attache par derriere avec trois ou quatre traverses du même bois, ou même un peu plus gros, pour maintenir tout l'ouvrage en état, ensorte que la claie résiste à la pesanteur de la terre qu'on doit jetter contre.

Pour la passer, on pose la claie un peu en penchant sur le bord d'une tranchée, ou bien on la soutient par derriere avec quelques échalas: le Jardinier jette des pellées de terre sur le haut de la claie, & la bonne passe au travers, pendant que les pierres roulent au bas: le Jardinier les ôte, & continue ainsi à passer toute sa terre.

### *Pleyons, Paillassons, Brise-vents.*

I. Les Jardiniers nomment *pleyons*, la paille de seigle, qui, parce qu'elle est longue & ferme, sert à couvrir les petites salades sur couche, à faire des paillassons, des brise-vents, des cloches, à lier la vigne.

II. Pour faire des *paillassons*, on couche à terre trois échalas d'environ six pieds de long, éloignés les uns des autres de deux à trois pieds; puis on fait en travers de ces échalas un lit de paille de seigle, épais d'un bon pouce, haut de cinq à six pieds, & aussi long que les échalas; ensuite on met sur ce lit de paille trois autres échalas; pareils aux trois premiers, vis-à-vis desquels on les place, & on lie ceux de dessus à ceux de dessous avec de l'osier; & enfin on met sur l'un des côtés de cet ouvrage deux autres échalas en travers, pour qu'il soit solide.

Ces paillassons servent à mettre sur des couches, par exemple, de petites salades, des raves printanieres, & autres plantes qu'on veut conserver contre le froid des nuits, les neiges, la grêle, le vent, le hâle, &c. On pose ces paillassons à plat sur les couches, & pour empêcher qu'ils n'en approchent de trop près, on garnit les couches de quelques autres échalas mis en travers, & soutenus par de petits pieux. On se sert aussi de paillassons pour garantir les espaliers des roux-vents & de la grêle.

III. Les *brise-vents* ne sont autre chose que ces mêmes paillassons qu'on met debout sur un côté de leur largeur; & en les arrêtant avec des pieux fichés en terre autour des couches, des quarrés, & même des buissons, ils font une espéce de petite muraille qui défend des vents froids tout ce qui y est enfermé, & l'échauffe en même tems par la réflexion des rayons du soleil: ensorte que les brise-vents produisent deux bons effets dans le jardinage, ils brisent le vent & ils augmentent la chaleur; aussi s'en sert-on non-seulement pour mettre à l'abri les couches de melons, salades, &c. mais encore pour clore tous les endroits où il n'y a point de véritables murailles qui puissent défendre les jardins des ravages de l'exposition du nord.

### *Cloches & Chassis.*

On fait ordinairement les cloches de verre d'environ dix-huit pouces de large par le bas, sur pareille hauteur, avec un gros bouton au-dessus pour les manier commodément. Elles fer-


1
2
3
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
14
16
17
18
19
20
21
22
22
23
25
26
27
28
29
30

vent l'hiver & pendant tout le froid, le printems & l'automne, à garantir du froid, de la grêle, du hâle & du vent, les fraises, melons, asperges, concombres, petites salades, oseille, jeunes plants & autres productions tendres. A mesure qu'elles levent & qu'il y a de beaux jours, on doit donner de l'air aux cloches, c'est-à-dire les élever, ou d'un côté seulement, ou par-tout, en les soutenant sur des petits morceaux de bois, ou avec des fourchettes.

Les chassis, par le moyen desquels on a trouvé le secret d'élever les plantes les plus délicates, & les arbres même les plus curieux & les plus difficiles, ne sont qu'un ouvrage de menuiserie fait en tiers-point ou triangle, avec des feuillettes dans les coins, dans lesquels on enchasse des panneaux quarrés de vitre. On les fait de chêne bien dur, & souvent on les peint en verd pour qu'ils résistent mieux aux injures de l'air. On leur donne environ six pieds de long, pour y mettre de chaque côté deux panneaux de trois pieds en tout sens; ils ont d'ordinaire quatre pieds d'ouverture. On en met plusieurs au bout l'un de l'autre, & on les bouche aux deux bouts par deux panneaux de verre aussi faits en triangle. On en fait aussi de quarrés, dont le dessus se termine en comble comme un toît. On en environne des couches, des quarrés & des arbres entiers, sur-tout pour les productions qu'on veut avancer l'hiver; on y fait même des réchauffemens en les entourant & les couvrant de fumier; & on donne ainsi aux productions qui y croissent, tant & si peu de chaleur & de fraîcheur que l'on veut.

*Explication de la Figure d'ici à côté.*

1. *Bêche.*
2. *Pelle.*
3. *Rateaux.*
4. *Ratissoires de deux sortes.*
5. *Déplantoir.*
6. *Serpettes de deux sortes.*
7. *Plantoirs de plusieurs façons.*
8. *Arrosoirs.*
9. *Batte.*
10. *Corbeille à fleurs.*
11. *Crible à jardin.*
12. *Scie*
13. *Houlette de Jardinier.*
14. *Pots de terre de différentes grandeurs.*
15. *Rabot.*
16. *Paillasson.*
17. *Maillet.*
18. *Brouette.*
19. *Civiere.*
20. *Echenilloir.*
21. *Ciseaux de Jardinier.*
22. *Echelles de differentes façons.*
23. *Pioches.*
24. *Piochon.*
25. *Croissant.*
26. *Cloche de verre.*
27. *Cloche de paille.*
28. *Fourche de fer.*
29. *Truelle.*
30. *Claie.*

Il est encore à propos d'avoir chez soi un thermometre & un barometre, ainsi que je l'ai dit Tome premier, page 391 : ce sont deux instrumens qui marquent les différens états de l'air, & qui en annoncent les changemens; en quoi ils sont autant curieux qu'utiles, sur-tout pour les opérations du jardinage, puisqu'ils enseignent quand il fait bon semer, planter, découvrir les arbres, fleurs & melons, cueillir les fruits, &c.

# CHAPITRE III.

## *Correctifs des Terres de Jardins.*

COmme on est très-souvent contraint par la disposition du lieu, à prendre le terrein d'un jardin tel qu'il se présente, il est nécessaire de dire ici quelque chose pour enseigner à corriger les fonds de terre qui sont tout-à-fait mauvais, & à améliorer ceux qui ne sont pas assez bons, d'autant que le terrein d'un jardin est presque toujours précieux.

### *Remedes pour les fonds de terre tout-à-fait mauvais.*

I. Quand ce sont des terres coriasses & si fortes, qu'elles se coupent à la bêche, comme des terres franches & des terres glaises, si on n'a pas la commodité d'en faire porter d'autre en la place, il faut les disposer de maniere, qu'étant élevées par quarrés en dos de bahut, l'eau

qui y séjourneroit sans cela, & les réduiroit en bouillie ou mortier en tems de pluie, puisse avoir son écoulement dans des rigoles, ensuite dans des pierres qui seront aux coins, & de-là dans des aqueducs, canaux ou puisards qu'on fera exprès. On peut leur donner cette élevation, non-seulement avec des terres nouvelles qui soient meilleures, mais encore avec de grand fumier, soit en le mettant dessous, ou en le mêlant avec ces terres fortes. Cette maniere est bonne aussi pour les lieux qui sont sujets aux inondations des grandes pluies, ou qui sont naturellement marécageux, les ayant premierement remplis & comblés avec des sables, des gravois & autres semblables choses.

Pour éviter les inconvéniens des terres fortes qui se fendent aisément dans les grandes chaleurs, on doit avoir recours aux fréquens labours; c'est le seul reméde qu'on puisse y apporter. Voilà pour les terres qui sont trop lourdes, trop grasses & trop fortes.

II. A l'égard de celles qui sont trop arides & trop légeres, si elles sont telles naturellement & dès la superficie, on n'y peut remédier qu'en y mêlant d'autres terres fortes que l'on transplantera d'ailleurs, ou bien en y faisant couler dans le fond quelque décharge d'eau qui puisse se répandre par-tout, si cette sécheresse vient de ce qu'il se trouve au-dessous de la terre un sable, qui n'étant pas assez solide & assez serré pour pouvoir arrêter les eaux de pluies, de neiges ou autres, les laisse passer & descendre plus bas, où elles sont entraînées par leur pesanteur; ce qui fait qu'il ne se conserve dans ces terres aucune fraîcheur, sans quoi elles ne sçauroient rien produire, non plus que sans une chaleur, tempérée: pour réparer ce défaut, il faut se servir d'un expédient tout contraire à celui des terres trop fortes; c'est-à-dire tenir les quarrés qui sont à labourer, dans une situation plus basse que les allées, ensorte que les eaux y ayent toute leur pente: & pour une plus grande provision d'humidité, l'on jettera dans ces labours en hiver toutes les neiges des allées & des environs, d'où il sera facile de les y porter, & cela après avoir préalablement tiré de ce sable tout pur qui est au fond, la profondeur de trois pieds, pour y substituer de meilleure terre.

III. Les terres argileuses doivent être traitées comme les terres fortes, puisqu'elles sont de la même nature, c'est-à-dire d'une composition à ne pas se laisser pénétrer aisément à l'eau, ni à recevoir à fond (après qu'elles en sont imbibées par la longueur du tems) les rayons du soleil dont elles ont besoin pour se dessécher. Il faut donc faire ensorte par notre industrie qu'elles deviennent capables de ces deux choses; & c'est ce qui se fera encore par un bon & profond labour, qui relevant la terre à hauts sillons ou mottes en pyramide, donnera moyen à l'eau & au soleil de la pénétrer bien avant. Ce labour doit être fait en tems sec, soit froid ou chaud, & réitéré avant que la terre soit de rechef affaisée; ce que l'on empêchera en y mêlant du fumier long, soit de pailles ou de feuilles, qui ne soit qu'à demi pourri, afin qu'achevant de se consommer, il s'échauffe & aide en même tems à échauffer la froideur de cette terre.

IV. On doit observer le contraire dans les terres sabloneuses, qui ont un défaut tout opposé, sçavoir de boire l'eau trop promptement sans en faire profit, & de demeurer ensuite exposées à toute l'ardeur du soleil qui les brûle. Il ne faut par conséquent les labourer qu'en tems humide, & y employer du fient gras bien pourri, soit en le mêlant avec la terre, soit en le répandant seulement par-dessus, peu de tems avant les pluies; car venant à se dissoudre, il engraisse la terre en coulant plus lentement, & son suc le plus exquis demeure le plus proche de la surface où il doit faire son plus grand effet.

V. Ces remedes ne seroient pas suffisans, si les terres étoient entierement d'un si mauvais tempérament dès la superficie, & principalement celles qui sont argilleuses, car ce sont les pires de toutes. On ne les peut jamais bien corriger par le mêlange d'autres bonnes terres: elles en empêchent plutôt les fonctions naturelles par la crudité, l'amertume & les autres mauvaises qualités qu'elles leur communiquent. Ainsi il n'y a qu'à enlever absolument toute cette terre hors du lieu où l'on veut faire un jardin, jusqu'à la profondeur de trois pieds, aux endroits qu'on destine pour les arbres & pour les plantes à longues racines, & de deux pieds au moins pour les menus herbages, & y remettre pareille quantité de bonne terre, autant qu'il est facile d'en avoir.

On fait la même chose quand on est dans un fonds qui est tout de craie, c'est-à-dire de terre de carriere, ou toute pierre, tuf, gravois & cailloux, ou bien encore tout sable, de quelque couleur qu'il soit.

Il n'y auroit rien à enlever, si heureusement cette mauvaise terre se trouvoit beaucoup plus basse que la superficie qu'elle doit avoir, pour n'être pas de même niveau que la maison, supposé qu'on puisse faire le potager tout auprès; car il y a beaucoup plus de grace d'être dans une situation un peu plus basse, (ensorte que du perron qui regne le long de la maison, on descende par quelques marches dans ce jardin) que quand il est de niveau ou plus élevé, & que par conséquent on n'y peut aller qu'en montant. Si le potager en doit être plus éloigné, comme

c'est

c'eſt l'ordinaire dans les grandes maiſons, on ne laiſſe pas, ſi l'on peut, de leur donner une diſpoſition à peu près ſemblable, afin que dès l'entrée on puiſſe d'un coup d'œil en parcourir toute l'étendue.

Or ſi par cette facilité l'endroit que l'on choiſit eſt naturellement bas de ſa ſituation, comme de cinq ou ſix pieds, quelle que ſoit la mauvaiſe terre qui s'y trouve, il n'y a qu'à l'y laiſſer, & rehauſſer la ſuperficie à la hauteur de deux & trois pieds : mais pour être plus ſûr de cette quantité de terre, il faut meſurer avec une jauge l'endroit d'où on l'enleve, & non pas la hauteur à quoi elle monte quand elle eſt miſe en place, parce que les terres nouvellement remuées en occupent d'abord davantage que celles qui ſont affaiſſées : par la même raiſon, quand on tire d'un jardin trois pieds de mauvaiſe terre pour y en remettre d'autre meilleure, on ne ſe contente pas que l'endroit que l'on a creuſé ſoit rempli de niveau au reſte, mais on doit meſurer cette terre ſur le lieu où elle a été priſe ; ſinon en mettre environ un pied plus haut, c'eſt-à-dire quatre pieds, étant aſſuré que cela ſe réduira aſſez par la ſuite à la quantité néceſſaire de trois pieds.

### *Moyens de corriger les terres qui ne ſont pas aſſez bonnes.*

Il eſt rare qu'on ait à en venir aux extrémités que j'ai dit à l'article précedent, parce qu'on ne choiſit guéres un fonds tout-à-fait défectueux pour faire un jardin. Il eſt plus ordinaire que ce fonds étant aſſez bon, il n'y en ait pas ſuffiſamment ; parce qu'au-deſſous des premiers lits de bonne terre que l'on rencontre d'abord, il ſe trouve ou de l'eau, ou de la glaiſe, de l'argille ou du tuf, qui arrêtent l'eau trop près de la ſuperficie, enſorte que ſon ſejour rend la terre trop humide, ou cauſe d'autres inconvéniens ; & c'eſt alors qu'il faut ſe ſervir des expédiens ci-deſſus, c'eſt-à-dire élever les quarrés en dos de bahut, employer des fumiers longs à demi pourris, donner à ces eaux ſouterreines une décharge qui les porte dehors ; ou y faire des *pierrées*, qui ſont de petits conduits qu'on fait ſous terre avec du moilon ſec par en bas, & couvert de mortier par en haut, pour faire écouler les eaux. Si l'on veut faire encore mieux, on doit enlever abſolument tout ce qu'il y a de mauvaiſe terre dans le fond, ſoit ſable, ſoit glaiſe, ſoit pierre, & y en mettre de meilleure à la place autant qu'il en faudra pour la profondeur requiſe, & pour conſerver toujours la même hauteur que l'on avoit, ſi elle eſt ſuffiſante ; ou pour la rendre telle, ſi la ſuperficie eſt trop haute ou trop baſſe.

En ce dernier cas, s'il faut hauſſer le terrein au-delà de trois pieds, il ne ſeroit pas néceſſaire que le ſurplus fût tout de bonne terre ; on peut y employer tout ce qu'on a, tel qu'il ſoit : on a pour cela une grande commodité dans le voiſinage des Villes, d'où l'on peut apporter les décombres des fondemens ou démolitions des maiſons, & donner la liberté de les venir décharger dans les places qu'on veut rehauſſer. Il eſt vrai que cela ne ſe fait qu'avec beaucoup de tems, & c'eſt une perte aſſez conſidérable pour chercher un autre parti s'il eſt poſſible, d'autant plus qu'on s'expoſe ſouvent à avoir dans ſon jardin beaucoup plus de ſable & de pierres que de véritable & bonne terre, à moins qu'on ne la paſſe à la claie.

D'autres, pour s'éviter la peine de faire apporter des terres, quand il n'y en a pas de bonnes à une profondeur ſuffiſante, ſe contentent (après avoir fait la diſtribution de leur jardin) de prendre celle qui doit être employée en allées, pour mettre tout ce qu'il y en a de bon dans les quarrés, à la place de celle qu'on en tirera : commençant par faire une tranchée de cinq ou ſix pieds de large, depuis un bout quarré juſqu'à l'autre ; & ce qu'ils trouvent de bonne terre, ils le jettent avec la bêche ſur l'allée la plus proche, afin de faire place & de pouvoir vuider l'argille ou le tuf qu'ils jettent dans l'endroit que doit occuper une autre allée ; puis faiſant une autre tranchée de la même largeur & longueur, ils en mettent toute la bonne terre dans la précedente, enſuite ce qu'ils ont jetté ſur l'allée avec la bonne terre qui eſt au-deſſus de la même allée, s'il y en a de manque ; & ils continuent ainſi de quarré en quarré ce travail, qui fait qu'à la fin les allées ne ſont compoſées que de la glaiſe, des pierres ou du tuf qui ſe rencontroient trop près de la ſurface.

D'en uſer ainſi, c'eſt bien s'épargner une peine ; car il y en a ſans doute à tranſplanter aſſez loin la mauvaiſe terre, & à en apporter d'autre en la place ; & d'ailleurs les allées ſe trouvent de cette maniere plus ſolides, plus fermes pour la promenade & pour le charoi des choſes néceſſaires à l'entretien du jardin, & il n'y croîtra point tant de mauvaiſes herbes : mais il y a auſſi d'autres inconvéniens à craindre, qui me font mépriſer ces légers avantages pour d'autres plus ſolides. L'un eſt que ces amas de pierres & de tuf attirent ſous les allées l'humeur & la bonté des terres voiſines, & des amendemens qu'on leur donne ; & cela eſt extrêmement nuiſible à ce qu'on y plante, principalement aux arbres en buiſſons qui ſe trouvent juſtement placés en ces endroits. De plus, ce ſont autant de retraites pour les limas & autres inſectes qui

perdent les jardins ; & ce qui eſt de plus fâcheux, c'eſt qu'au cas que dans la ſuite on voulût changer le deſſein du jardin, cela ne ſe pourroit faire qu'en recommençant tout de nouveau un grand & pénible travail, qui renverſeroit tout le jardin, pour porter enfin hors de-là tous ces rebuts ; au lieu qu'on ne perdroit preſque point de tems ſi on l'avoit fait dès la premiere fois, parce qu'il ne s'y trouveroit que de bonne terre.

On aura encore en cela un autre avantage : c'eſt que ſans qu'on veuille changer le deſſein du jardin, les terres des quarrés venant à la longue à s'uſer & à s'épuiſer, il ſera facile de les renouveller en prenant celles des allées qui ſeront de la même qualité. Or l'on ſçait combien ce remuement eſt profitable, ſoit que par ce moyen l'air pénétrant davantage les terres, y réveille quelque principe de vigueur, ſoit qu'il les purifie de ce qu'elles pouvoient avoir contracté de mauvais, ou qu'enfin il les rendent plus meubles & plus pénétrables aux racines : ce qui fait qu'on eſtime tant les terres portées & neuves.

Qu'on ne plaigne donc pas en cela ſa peine, s'il arrive qu'on ſoit réduit à en venir là ; comme quand on veut faire un jardin en un endroit qui manque entierement de terre, ou que la bonne qui y eſt, n'eſt pas en une quantité ſuffiſante, ou enfin qu'elle eſt mêlée avec d'autre mauvaiſe, on ne peut mieux faire que d'effondrer entierement un pareil endroit, pour ôter tout ce qu'il y a de défectueux, & y mettre de bonne terre en la place.

II. Si la terre eſt paſſablement bonne, ou qu'elle ſoit ſeulement uſée pour avoir ſervi à d'autre production, le travail en eſt beaucoup moindre : on remédie à ce dernier inconvénient par le changement des plantes, par l'amendement avec de bons fumiers, & par le repos. Ainſi, par exemple, une terre qui a été long tems employée en vignes, en bois ou autre choſe, réuſſit fort bien en des plantes moins voraces, telles que ſont les herbes potageres, les pois, féves, &c. Et ſi elle eſſuye enfin le ſort commun de toutes les terres, qui eſt de devenir uſées, le ſoin du Jardinier y doit pourvoir, en s'appliquant perpétuellement à remarquer de quelle maniere viennent ces plantes, afin de ne point perdre de tems ; & que changeant, ſelon le beſoin, les places de ſes légumes & de ſes ſemences, ſa terre ne demeure point inutile : elle n'eſt jamais ſi uſée & ſi effritée, qu'il la doive laiſſer en friche ; elle peut au contraire produire de toutes choſes les unes après les autres, pourvû qu'il ne la laiſſe pas manquer des ſecours néceſſaires. Le repos eſt bien capable de rétablir une terre alterée par la nourriture de quelques plantes qui lui étoient étrangeres ; mais ſi l'on y ajoute du bon fumier, cela ſe fait encore plus heureuſement, auſſi-bien que pour améliorer une terre médiocrement bonne : ſur quoi l'on doit voir ce qui ſera dit ci-après au Chapitre des amendemens. Et à l'égard de ce repos des terres, on ne doit pas s'imaginer qu'il faille abſolument laiſſer le fonds ſans lui rien demander : il ne conſiſte ordinairement qu'à mettre à l'air la terre qui étoit dans le fond, où n'ayant rien à s'occuper, elle conſervoit ſa fécondité naturelle en attendant qu'on la fît travailler, c'eſt-à-dire qu'on l'expoſât au ſoleil, & qu'on lui donnât quelque culture ; & celle qui étoit à la ſuperficie prenant ſa place dans le remuement qu'on en fait, elle y eſt à ſon tour dans un repos capable de la rétablir au bout de quelques années, & de la remettre en état d'agir auſſi bien que jamais : en quoi l'on voit encore l'importance qu'il y a, que dans l'endroit que l'on deſtine en jardin, il ſe trouve trois pieds de bonne terre.

Ce qu'il y a de bon au-deſſous de cette profondeur, eſt regardé comme une terre neuve dont la fécondité eſt merveilleuſe, ayant conſervé tout ſon ſel par l'inaction où elle eſt demeurée : celles de la ſuperficie peuvent auſſi quelquefois être appellées telles, quand elles ont été empêchées d'agir, & qu'elles ont ceſſé un tems de produire & de nourrir des plantes, comme quand on les a occupées à des édifices ou autrement. Dans les premieres années que ces terres ſont employées à leurs anciennes fonctions, elles font un effet admirable ; toutes ſortes de plantes & de légumes y croiſſent & groſſiſſent à vûe d'œil, & elles ſe paſſent même aiſément de tout amendement, ou ſe contentent de très-peu.

On peut être ſuffiſamment inſtruit par tout ce que nous venons de dire, des conditions qui doivent ſe rencontrer dans le fonds qu'on veut convertir en jardin, s'il eſt en notre pouvoir d'en faire le choix ; & de ce qu'il y a à pratiquer, quand on eſt borné à ſe ſervir d'un terrein défectueux, pour le rendre meilleur ; comme de mêler de la terre franche avec la légere ; de corriger l'aridité de celle qui eſt ſabloneuſe, en y joignant de la forte ; de procurer de l'humidité à celle qui en manque ; de deſſécher celle qui péche de ce côté-là par l'excès ; d'échauffer celle qui eſt trop froide ; de temperer au contraire l'ardeur des terres trop chaudes ; & ainſi des autres inconvéniens auſquels on peut remédier par les divers moyens que nous avons propoſés. On trouvera plus bas le bon uſage que l'on peut faire de chaque partie de ſon fonds tel qu'il ſoit, ſuivant la difficulté qu'on peut avoir de vaincre ces obſtacles, en plaçant chaque eſpéce de plantes & de légumes dans les terres dont elles peuvent le mieux s'accommoder.

Je finis par deux obſervations. L'une, que dans ces correctifs des terres mal conditionnées,

il y a cette distinction à faire ; que dans les pays froids, il est à souhaiter d'y avoir des terres légeres, afin qu'avec le secours du peu de chaleur qui s'y fait sentir, elles soient assez facilement échauffées pour être raisonnablement hâtives dans leur production ; au lieu que dans les pays chauds, il vaut mieux avoir de la terre assez forte & assez grasse, afin que les chaleurs qui y sont plus grandes ne puissent pas si aisément pénétrer dans le fond, ni par conséquent altérer les plantes.

L'autre regarde les terres de rapport, qui pour se conserver dans le degré de bonté qu'elles avoient dans l'endroit d'où on les tire, veulent trouver une situation aussi avantageuse ; autrement il arrive assez souvent qu'elles deviennent stériles, comme réciproquement il s'en rencontre de celles-ci que l'on rend très-propres pour la production, en leur donnant une situation plus heureuse. Il arrive de là que la bonté de ces terres rapportées n'est le plus souvent qu'accidentelle, si elles n'en ont toutes les autres marques dont nous avons parlé. Il en est de même de la couleur : ce n'est qu'un signe assez équivoque & peu sûr d'une bonne terre, que d'être d'un gr s noirâtre : il s'en trouve bien plus de bonne de cette couleur que de toute autre, principalement de la blanche ; mais il s'en voit de telles tout-à-fait infertiles, soit sur le haut de certaines montagnes ou dans quelques vallons, où elles ne sont tout au plus capables que de produire des bruyeres & des genets : bien souvent aussi il s'y trouve du tuf mêlé, comme de l'argille aux terres blanches & rougeâtres : ainsi les couleurs de terre peuvent tromper ; ce qu'on ne peut dire de la beauté & vigueur de ses productions naturelles, qui constamment sont les seules qui en doivent décider, quand elle est déja occupée, soit en prairie, bois ou autre chose.

# CHAPITRE IV.

## *Des Amendemens de Jardins.*

LEs engrais sont très-nécessaires dans le jardinage, & il s'y en consomme beaucoup, tant pour fertiliser les terres ingrates, que pour entretenir la fécondité des bonnes ; car les herbes, les plantes, les fleurs & les fruits y venant en abondance & se succedant promptement les unes aux autres, surtout dans le potager, & souvent dans un petit espace de tems & de terrein, la terre seroit bien-tôt épuisée sans le secours des amendemens.

C'est aussi par l'abondance des engrais qu'on fertilise les plus mauvais fonds : c'est pourquoi on n'est pas si scrupuleux sur le choix du terrein, quand on a à sa commodité du fumier & de l'eau pour les abonnir : c'est avec ces deux secours qu'en deux ou trois ans nos Maraichers des portes de Paris convertissent les endroits les plus brutes en jardins les plus féconds & les plus riants qu'il y ait.

Outre ces trois bons effets que les amendemens produisent ; sçavoir, d'abonnir les mauvaises terres, d'entretenir la fécondité des bonnes, & de métamorphoser le tuf & la craie en bons jardins ; c'est encore par le secours des fumiers, qu'on y fait durant l'hiver presque tout ce qu'y fait durant l'été le pere de la végétation, le soleil, ce grand astre qui anime & vivifie toutes choses.

L'art de fumer, si précieux au jardinage, consiste principalement à connoître la qualité de la terre & celle de l'engrais, pour proportionner l'un à l'autre ; donner au fonds de terre le fumier qui lui est propre, & le donner en quantité & en tems convenables : par exemple, employer les corps les plus gras & les plus rafraîchissans dans les terres séches & légeres ; & dans celles qui sont humides, froides & pesantes, mettre des fumiers chauds & légers.

### *Fumier de Cheval, de Mulet & d'Ane.*

Le fumier de ces trois sortes d'animaux est de ce dernier tempérament, c'est-à-dire chaud & léger, comme l'expérience le justifie assez, en ce qu'une certaine quantité de fumier de cheval étant entassée, s'échauffe quelquefois jusqu'à se convertir en véritable feu. Les fumiers de cheval, de mulet & d'âne, nouveaux faits & encore un peu humides, sont d'un grand usage dans les jardins, sur-tout dans les potagers, principalement en hyver : ils servent en couches à nous donner des nouveautés printanieres, comme concombres, raves, petites salades, melons, & tout cela long-tems avant le cours ordinaire de la nature. Dans le fort de la gelée ils servent à nous faire avoir des verdures, des asperges même bien vertes ; ils avan-

cent considérablement la maturité des fraises, des figues en caisse, des pois & autres légumes; enfin l'on s'en sert pour avoir en tout tems des champignons.

Lorsque ces fumiers sont vieux & secs, & que leur chaleur est passée, ils ne sont pas pour cela inutiles : on en fait des couvertures pour les artichaux, les chicorées, le céleri & semblables plantes, afin de les préserver de la gelée ; & venant par la suite à se pourrir, on en tire le dernier secours, qui est d'amender les terres où on les incorpore.

### *Fumier de Bœuf & de Vache.*

Il vient après celui de cheval & de mulet ; mais il est d'un tempérament tout différent : sa nature est de rafraîchir & d'engraisser ; ainsi il convient particulierement aux terres séches & sablonneuses ; au lieu que les autres sont bons pour les terres grossieres, fortes & humides, qui ont besoin d'être échauffées & ameublies.

### *Fumiers de Mouton & de Chévre.*

Ils sont aussi très-propres aux terres fortes & humides, parce que ce sont les fumiers les plus gras, & cependant les plus chauds.

Ils ont même une telle disposition à fertiliser la terre que quoiqu'en petite quantité, ils l'amendent tout autant que beaucoup de fumier de cheval & de vache : il seroit à souhaiter qu'ils fussent un peu plus communs.

### *Curures.*

Les curures de colombier & de poulailler pourroient encore faire quelques amendemens de même nature, étant chauds comme les autres fumiers ; mais ils sont pleins de moucherons, qui s'attachant aux plantes, leur font beaucoup de tort.

On estime encore moins le fumier de porc ; sa puanteur est capable d'infecter la terre & de lui donner un mauvais goût : ce que l'on feroit croître avec, seroit dangereux dans le corps humain.

Les excrémens des animaux aquatiques ne valent guéres mieux, non plus que ceux qui viennent des garennes de lapins : on voit combien ces derniers sont brûlans par la stérilité qui paroît autour des clapiers.

Ceux de l'homme sont plus temperés & pleins de sels ; mais leur puanteur les fait rejetter par les Curieux : ils prétendent que cette civette occidentale ( car c'est ainsi que les Chymistes l'appellent ) produit des légumes amers & beaucoup de mauvaises herbes difficiles à extirper ; & qu'enfin cet amendement est trop chaud pour les arbres fruitiers, & d'une odeur dangereuse pour les fruits, à moins qu'on ne le ménage & le mêle bien. Au surplus, voyez aux pages 39 , 396, 399 & 400 du premier Tome, ce que j'ai dit du fumier de pigeon & de porc, des boues, curures de fossés & autres amendemens.

### *Plantes labourées.*

Si en labourant on remet dans le fond du labour les plantes que la terre avoit produites, il est certain que ces plantes remises ainsi au-dessous de la superficie, y pourrissent & y font un puissant engrais, parce qu'il est de la même qualité, & ne contient que des sels analogues. Je ne fais pourtant guéres de cas des feuilles de plantes potageres ; le suc qui en revient est livide & trop froid, & bien loin d'amender, il fait pourrir les nouvelles plantes qu'on croit qu'il devroit abonnir.

Les feuilles d'arbres ramassées & pourries dans quelques fonds humides, se réduisent plutôt en terreau qu'en fumier : ainsi elles sont plus propres à répandre pour garantir du hâle, qu'à fumer le dedans des terres.

### *Cendres.*

Les cendres de tout ce qu'il y a de combustible le feroient beaucoup mieux ; mais comme l'on n'en a que très-peu, on les réserve pour quelques pieds d'arbres, & principalement pour les figuiers. Il en est de même du marc, soit de vin ou d'huile : le premier tient des qualités excellentes & des esprits subtiles, dont la nature a rempli la vigne par-dessus toute autre plante, & il sert particulierement pour rendre la terre légere : l'autre marc engraisse extraordinairement. Celui des sirops & des rafineries de sucre & de miel, est très-propre pour les plantes ausquelles on desire une douceur savoureuse.

Pour faire croître extrêmement une plante, il faut l'arroser quelquefois de lessives faites avec des cendres de plantes de la même espéce.

### *Boues.*

Les boues qu'on peut amasser dans les rues & les grands chemins, sont plus communes & d'autant meilleures, qu'elles sont mêlées & paîtries plus long-tems avec l'air, le soleil & les pluies. On en fait de petits monceaux qu'on laisse évaporer & sécher, avant que de les employer en terre au pied des arbres, où elles font un grand bien.

On ne peut guéres donner de meilleurs amendemens à un fonds de terre usé, que des boues bien desséchées & hivernées, & bien mêlées avec du terreau : ils font ensemble une terre un peu noirâtre, meuble, pleine de sels & facile à cultiver.

### *Terres de gazon & Terres neuves.*

Enfin l'on fait avec justice une estime singuliere des terres de gazon, soit pour amender, ou pour produire par elles-mêmes ; c'est pourquoi s'il arrivoit que l'on eût à faire son jardin dans une prairie, en brûlant les gazons que l'on auroit coupés dans la surface, avec le plus de mauvaises herbes qu'on pourroit ramasser ; de froid qu'étoit peut-être ce fonds, il deviendra des plus fertiles, après qu'on l'aura labouré à vive jauge, pour bien mêler le dessus avec le dessous.

Les terres neuves sont merveilleuses pour secourir celles qui sont alterées à force de produire ; mais il faut prendre non pas celle de dessous, quoiqu'elles soient plus neuves que celles de dessus, mais celles qui touchent à la surface ; car elles ont bien plus de sels & de substance que celles de dessous, non-seulement dans les endroits où le tuf & la glaise sont près de la superficie, mais aussi dans ceux où ils sont fort profonds : la raison est, que les terres un peu profondes n'ayant jamais ressenti la chaleur du soleil, ni reçu les influences célestes, le nitre de l'air & la douce humeur des pluies ne pénétrant pas plus de quatre pieds en terre, elles sont comme mortes, & par conséquent hors d'état de faire de belles productions.

### *Fumage.*

Quoique le fumier soit nécessaire & très-fructifiant dans le jardinage, cependant il y est tout-à-fait inutile, & peut même produire de très-mauvais effets, comme de brûler les plantes si on ne sçait pas le distribuer dans les régles, soit pour l'âge & la quantité, soit pour le tems & la maniere de l'employer.

I. Les fumiers les plus pourris sont les meilleurs pour façonner & améliorer la terre ; & si l'on peut attendre le degré de perfection, & ne les employer qu'à la troisiéme année, après qu'ils auront été mis en tas, ce sera pour lors qu'ils ne produiront véritablement que de bons effets, & qu'ils seront exempts de tous les inconvéniens des fients nouveaux, comme est la puanteur qui se communique aux plantes, & la chaleur excessive qui les fait périr, & qui engendrent des insectes qui les détruisent. Les fumiers nouveaux faits ne laissent pas d'être très-utiles, ainsi qu'on l'a remarqué ci-devant : les uns servent d'un bon reméde aux arbres, & préservent les plantes de la rigueur du froid : ceux-ci font germer les graines & les semences ; ceux-là chassent les mauvaises brouées, & donnent à la terre d'autres secours très-profitables. Les fients à demi pourris servent à séparer & à échauffer les terres argilleuses, trop serrées & trop grasses ; & quand ils sont achevés d'être consommés, ils leur communiquent leurs sels & leur vertu.

II. Quand il s'agit de fumer à *vive-jauge*, c'est-à-dire amplement & un peu avant en terre, pour corriger les défauts d'un fonds, & le disposer à produire, il ne faut pas enfoncer le fumier trop avant, il y deviendroit bientôt inutile, parce que tout ce qu'il y a de bon seroit entraîné encore plus par les humidités qui le baigneroient, & seroit hors de la portée des racines & des légumes. D'ailleurs je suppose que mettant le fumier au fond des tranchées, on prend soin de faire à chaque lit un grand labour, pour y mêler ensemble la terre & le fumier ; mais ce mouvement ne suffit pas pour rendre la terre meuble, à cause du trépignement qu'on ne peut empêcher de faire en labourant ces différens lits.

Pour éviter ces deux inconvéniens, voici comment j'estime qu'on doit fumer, soit des quarrés entiers pour le potager, soit seulement des tranchées pour les espaliers ou pour les buissons que l'on veut mettre autour d'un quarré. Dans ce dernier cas, après avoir examiné la quantité que l'on a de fumier de cheval ou de vache, ( qui sont les deux dont on se sert le plus

communément, ) pour ſçavoir combien l'on en peut employer, on fait premierement porter ce fumier par diſtances égales le long de la tranchée qui eſt à faire; & l'ayant ouverte à trois pieds de profondeur, & à la longueur d'une toiſe, avant que d'employer aucun fumier, deux hommes continueront de fouiller le reſte, jettant la terre qui eſt à remuer dans la place vuide, juſqu'à ce que la tranchée en ſoit remplie, même plus haut que la ſuperficie; & un troiſiéme répandra en même tems le fumier qui ſera ſur le bord, non pas dans le fond, mais ſeulement au haut du talus qui ſe fait par les terres que l'on jette, au bas duquel roulent les pierres qui s'y trouvent, & qu'on ôte ſur le champ. Dans ce mouvement on doit avoir ſoin que la terre qui étoit au fond monte à la ſuperficie, & que celle de la ſuperficie prenne la place de celle du fond; par ce moyen il arrivera que non-ſeulement le fumier ſe trouvera placé & mêlé dans la terre, ainſi qu'il le doit être; mais auſſi que cette terre étant maniée de fond en comble, deviendra meuble & neuve, & par conſéquent propre à faire de très-belles productions.

On obſervera les mêmes choſes, s'il s'agit de fumer & amender tous les quarrés d'un jardin dont la terre eſt défectueuſe, ſans qu'on puiſſe y en faire porter de meilleure: il n'y aura ſeulement qu'à multiplier le nombre des ouvriers, & faire une plus grande proviſion du fumier dont on aura beſoin; ſçavoir de fumiers chauds & légers pour les terres fortes & humides, & de fumiers gras & rafraîchiſſans pour celles qui ont trop de ſéchereſſe; car ce ſont les deux plus grands défauts & les plus ordinaires que l'on ait à combattre.

III. Comme il faut une quantité de fumiers pour ces occaſions, ceux de cheval & de mulet ſont bons par-tout où il eſt néceſſaire d'en mettre de chauds & de ſecs: mais comme l'on n'en a pas tant de ceux de bœuf & de vache, lorſqu'on a beſoin d'en avoir de gras & de rafraîchiſſans, on y peut ſuppléer par du fumier de cheval, qu'on fera pourrir en lieu humide, ou à force de verſer deſſus de l'eau en quantité: autrement, au lieu de ſe conſommer, il ſe brûleroit de lui-même après être entaſſé. Il y a encore cette précaution à prendre, c'eſt de ne pas mettre pourrir du fumier dans un endroit où il y ait de la pente, ni ſous les gouttieres des maiſons, de peur que l'eau qui les lavera s'épenchant ailleurs, n'emporte ſon ſel & ſon meilleur ſuc: il faut plutôt qu'un pareil endroit ſoit creux & concave.

IV. Il eſt mal-aiſé de déterminer la meſure du fumier qu'il faut employer dans ſes amendemens. Les terres n'en ont pas également beſoin: il y en a qui ont déja beaucoup de fécondité, auſquelles il en faut moins que pour celles qui ſont épuiſées; & les terres froides & humides en demandent plus que celles qui ſont chaudes & ſéches. D'un autre côté, l'excès eſt dangereux autant que la trop petite quantité eſt inutile, ſur-tout dans les terres maigres, à qui l'on demande au-delà de leurs forces. Il ne faut ni trop ni trop peu de fumier; & tout le ſecret eſt de ſe renfermer dans cette médiocrité qui doit amender & échauffer la terre, mais non pas l'enflamer & la rendre brûlante. On ne peut guéres pécher par l'excès dans les jardins potagers ou communs, où l'on demande de groſſes légumes & des productions bien nourries: on doit les fumer à champ couvert, au moins tous les deux ans. Après tout, un habile Jardinier peut connoître ſa terre, pour y donner de l'engrais à proportion de ſes beſoins: d'ordinaire on met une hotée de fumier de médiocre grandeur ſur la longueur de chaque toiſe de talus.

Si l'on ne peut pas avoir aſſez de fumier, il faudra répandre ſur la ſuperficie de la terre le peu qu'on en aura, & le faire également; enſuite par le moyen d'un bon labour d'environ neuf à dix pouces de profondeur, on enterrera le fumier de maniere qu'il ne paroiſſe plus par le dehors, & que cependant il ne ſoit pas trop avant, comme je l'ai dit pages 400 & 404 du premier Tome. Le crotin de mouton & de chévre eſt ſur-tout très-propre en telle occaſion, puiſqu'un ou deux pouces d'épais de l'un ou l'autre font autant d'effet qu'une quantité beaucoup plus grande d'autre ſorte de fumier.

V. Le tems de faire les amendemens eſt l'automne; car alors le fumier ſe diſſout par les pluies, il pénétre la terre, & durant l'hiver il ſe meurit & prépare les productions des ſaiſons ſuivantes, pourvû qu'on le mêle bien par le labour; & c'eſt pour cela qu'après le mouvement des tranchées ou quarrés entiers qu'il a fallu fumer à vive-jauge, on finit par un labour univerſel qui rende la ſuperficie égale. On peut encore fumer au printems, quand on prépare la terre pour les ſemences & les plantes; mais pour l'été le fumier eſt trop tôt ſéché par la chaleur véhémente qui le fait chancir: ainſi bien loin d'être favorable aux plantes, il leur eſt pernicieux, principalement s'il eſt en trop grande quantité; car il s'y amaſſe de gros vers blancs qui reſtent dans la terre, & y rongent tout ce qu'ils y trouvent de tendre.

### *Terreau.*

Nous parlerons ci-après de la maniere de faire des couches pour tous les uſages auſquels nous avons rémarqué que le fumier de cheval nouveau fait étoit propre: il s'y conſomme à la longue

de telle sorte, qu'il se réduit en un terreau aussi meuble que de la terre ; & pour lors il n'est plus employé comme un fumier qui engraisse, mais comme une terre capable de produire par elle-même de petites plantes : on en met sept à huit pouces d'épais sur les couches nouvelles, pour y élever des salades, des raves, des légumes à replanter ; ou pour y en planter à demeure, comme melons, concombres, laitues pommées, &c. On en répand aussi environ deux pouces d'épais sur les nouvelles semences du printems, & en été, quand elles sont d'une nature à s'endurcir ou à se sécher ; car ce terreau conservant la fraîcheur produite par les labours & les arrosemens, empêche cet inconvénient, & fait que les graines germent & levent fort aisément.

Au reste, voyez ce qui a déja été dit au Chapitre des Amendemens des terres aux champs, au premier Tome, page 395.

# CHAPITRE V.

## *Des Labours & des Arrosemens de Jardins.*

LES labours & les arrosemens avec les amendemens entretiennent toute la fécondité des jardins, de même qu'ils en fournissent aussi presque tout le travail.

## ARTICLE PREMIER.

### *Des Labours.*

Les labours sont encore d'une nécessité plus indispensable dans les jardins que dans les champs : à la vérité ils n'y sont pas si forts, & on ne les fait ordinairement qu'à la béche & à la houe, ou au plus à la fourche, & rarement à la charue : mais plus ils sont superficiels, plus il faut les réiterer souvent.

Ce n'est qu'à force de remuer la terre & de mettre celle de dessous à la place de celle de dessus, qu'on la rend meuble & légere, susceptible de l'humidité de la rosée & de la pluie, de la chaleur du soleil, & des sels de fécondité qui nagent dans l'air ; c'est aussi le labour fréquent, qui en même tems qu'il détruit les mauvaises herbes, rend la terre facile à pénétrer aux plantes : & c'est ainsi que le labour donne dans la fertilité aux terres qui en ont peu, ou la conserve dans celles qui en ont suffisamment.

I Le premier labour, qui est le défrichement du jardin, doit se faire dans un tems sec pour les terres humides ou fortes, & dans un tems humide pour les terres légeres, séches, sablonneuses ou pierreuses ; de même celles-ci se contentent de labours de profondeur médiocre ; & les autres ont besoin d'être remuées à fond & labourées à vive-jauge : le tout se regle sur les différens tempéramens des terres, comme je l'ai expliqué ci-dessus Chapitre III, & au premier Tome, pages 400 & 404.

Après ce labour général, il est nécessaire de laisser répofer la terre pendant quelque tems, afin qu'elle puisse se lier ; & qu'abonnie par les rayons du soleil & autres influences, elle dévienne plus capable de recevoir toutes sortes de plantes & de semences. Cela sera particulierement pour le potager, si l'on en fait le défrichement en Septembre ou Octobre ; car alors la terre aura tout l'hiver pour se mijoter, & la gelée qui donnera dessus la rendra extrêmement bonne & douce : elle s'améliorera encore d'avantage, si l'on attend à y semer chaque chose dans sa saison. La plus propre pour commencer est l'automne, si l'on veut être fourni successivement toute l'année de tout ce qu'un potager peut produire. On y donne auparavant un second labour d'un bon pied ou d'un pied & demi de profondeur ; & si le fumier qu'on avoit répandu sur la surface six semaines ou deux mois plutôt, n'est pas bien consommé, il faudra le faire descendre au fond de la jauge avec la béche.

II. On préparera de la même maniere chaque quarré, dans la saison qui précedera celle où l'on voudra l'ensemencer. Ainsi pour les semences du printems, il est nécessaire que la terre soit fumée & labourée en hiver ; & pour semer & replanter en été, on doit avoir labouré & fumé dès le commencement du printems.

III. Le vrai tems de labourer se regle sur la qualité des terres, comme la premiere façon qu'on leur donne ; c'est-à-dire que les terres chaudes & séches doivent en été être labourées ou un peu avant la pluie, ou pendant la pluie, ou incontinent après, & sur-tout s'il y a appa-

rence qu'il en doive encore tomber ; si bien que pour lors on ne sçauroit presque les labourer, ni trop souvent ni trop avant quand il pleut ; & par une raison opposée, il ne les faut guéres labourer pendant le grand chaud, à moins qu'on ne les arrose aussi-tôt. Les terres fortes, froides & humides, ne doivent au contraire être labourées que dans les grandes chaleurs, & jamais en tems de pluye ; & le seul remede pour celles qui se gercent, est de le faire très-fréquemment & fort avant.

IV. L'on se contentoit autrefois de donner quatre labours par an aux arbres fruitiers, un en chaque saison ; mais il est très-utile de les labourer encore plus souvent, en quelque sorte de terre qu'ils soient, prenant garde néanmoins de ne jamais le faire quand ils sont en fleur, non plus qu'à la vigne quand elle pousse, parce que la terre fraîchement remuée exhale au printems beaucoup de vapeurs pernicieuses aux fleurs & à la vigne ; d'autant plus que les gelées blanches qui sont alors fort ordinaires, peuvent arrêter & fixer ces exhalaisons près de la surface & sur les fleurs, qui en étant attendries & humectées, courront risque de périr plus facilement.

A l'égard des plantes & herbes potageres, il n'est pas moins nécessaire d'en tenir toujours la terre meuble, soit à force de labourer à la béche, comme artichaux, cardons & autres, soit à force de béquiller & de serfouir aux endroits, où par la trop grande proximité des plantes, on ne peut employer que la serfouette ; par exemple, dans les fraisiers, les laitues, les chicorées, les pois, les féves, le céleri, &c. *Béquiller*, *béchoter* ou *biner*, en fait de jardinage, c'est faire avec la serfouette ou la houlette un léger labour, pour ameublir la terre qui paroît battue ou séche dans quelque caisse, ou sur quelque planche de pois, fraisiers & autres plantes, ausquelles on veut procurer de l'humidité & de la nourriture, sans en blesser le pied. Au lieu de serfouette & de houlette, pour labourer l'été toutes les plantes potageres dont je crains de couper ou d'éventer les racines, même les choux, les artichaux, & les arbres, je me sers de crochets à deux dents de dix pouces de long, dont les dents sont écartées de quatre doigts l'une de l'autre : rien ne remue mieux la terre que ces crochets. Il faut pourtant labourer à la béche, lorsqu'on veut planter ou semer.

V. Quand on laboure des planches entieres, ou même des quarrés, pour y semer ou replanter, on doit disposer le labour de maniere qu'il puisse mieux fournir aux besoins des plantes qu'on y destine : car comme il y en a qui veulent plus d'humidité que d'autres, par exemple les artichaux, les salades, l'oseille, les plantes à grosses racines, il faut faire ensorte que celles-là profitent amplement les eaux de dehors ; & pour celles qui se contentent de moins, comme les asperges, il est inutile de se fatiguer à faire des labours d'une façon propre à leur procurer de la fraîcheur.

Dans l'intervalle des labours, on doit avoir soin de ratisser ou arracher les mauvaises herbes qui croissent particulierement l'été & l'automne, & se multiplient à l'infini, si on les y laisse grainer : cela empêche aussi qu'elles ne consomment la nourriture des bonnes productions. On détruit aisément les mauvaises herbes quand les labours sont récens ; mais s'ils sont vieux faits, il faut labourer de nouveau ; & par ce moyen ces mauvaises herbes mises au fond de la terre, s'y pourriront & y serviront d'un nouvel engrais : il est essentiel d'excepter le chiendent & le liseron, qu'il faut toujours extirper & déraciner avec soin.

VI. Ces labours, comme on l'a vû, doivent être différens : il s'en fait de profonds, & cela en pleine terre & au milieu des quarrés ; & de plus légers, sçavoir autour du pied des arbres, sur les asperges & parmi les menues légumes : pour ceux-là, dans les terres aisées on se sert de la béche & de la houe ; & dans les terres pierreuses, & cependant assez fortes, on prend la fourche & la pioche, dont on fait aussi usage pour herser, ou remuer & rompre les mottes de terre nouvellement ensemencée de graines potageres, & les faire ainsi entrer au-dessous de la superficie où elles doivent germer.

VII. La nécessité des labours fréquens ne permet pas de semer ou planter, soit beaucoup d'herbes potageres, ou beaucoup de fraisiers, près du pied des espaliers & des autres arbres à fruits : il n'y faut que des choses qui subsistent fort peu de tems, par exemple des salades à replanter ; & il est encore plus à propos de n'y rien mettre, si l'on veut que les arbres s'en portent mieux. J'excepte à l'égard des espaliers, les plantes qui aiment le voisinage de meurs, & qui ont nécessairement besoin de cet abri pour être printanieres. J'en excepte aussi les plantes des bordures qui doivent toujours accompagner les allées, & garnir le bord des plate-bandes ; ensorte que le reste du terrein de ces plate-bandes, qui doit être au moins de trois pieds, comme je l'ai dit, reste libre, & suffit pour les espaliers & buissons, & pour quelques plantes printanieres.

VIII. Pour avoir la facilité de biner & serfouir sans rien gâter, on divise les quarrés dans leur largeur en diverses planches de quatre à cinq pieds, les séparant par des sentiers d'un pied, afin qu'on puisse serfouir à droite & à gauche sans marcher sur les labours ; & suivant que la terre

que

que l'on a est forte ou légere, on soutient les bords de ces planches en appuyant le rateau contre, pour empêcher que l'eau des arrosemens & des pluies ne s'écoule dans les sentiers, ou même l'on tient ceux-ci un peu plus élevés.

IX. Dans les terres séches & légeres il faut donner un labour très-profond à l'entrée de l'hiver, & un pareil incontinent après qu'il est passé, afin que les pluies & les neiges de l'hiver & du printems les pénétrent aisément; & pour les terres fortes & humides, on doit se contenter de leur donner au mois d'Octobre un petit labour, seulement pour ôter les mauvaises herbes, & attendre à leur en donner un fort grand à la fin d'Avril ou au commencement de Mai, si c'est pour les arbres, étant nécessaire que leurs fruits soient noués pour éviter l'inconvénient que j'ai dit.

## ARTICLE II.

### *Des Arrosemens.*

La sécheresse est l'ennemie mortelle de la végétation. Les arbres, légumes & toutes sortes de plantes ont à pousser, croître & produire justement au printems & en été, que le hâle & les chaleurs leur font la guerre; & ils ne peuvent acquerir ni grosseur, ni douceur, ni délicatesse, si on ne les humecte abondamment. Les pluies, quand elles sont longues & grosses, peuvent bien suffire pour certaines petites plantes, comme fraisiers, pois, féves, salades, oignons & autres verdures: mais outre qu'on a rarement de telles pluies, ce n'est rien que ces petites plantes; & les arrosemens sont d'une nécessité indispensable pour toutes les productions du jardin fruitier & à fleurs, même pour la plupart de celles du potager; entr'autres les artichaux d'un an ou deux veulent avoir régulierement deux ou trois fois la semaine plein un grand arrosoir d'eau à chaque pied: si on s'en tenoit aux pluies qui pourroient tomber, les moucherons se mettroient bien vîte aux artichaux; la pomme en demeureroit petite, dure & séche, & les aîles ne produiroient que des feuilles.

C'est donc une condition absolument nécessaire, que d'avoir de l'eau dans les endroits que l'on destine en jardins; & de ne point épargner les arrosemens pendant le printems, l'été & une partie de l'automne.

Il est à souhaiter pour cela que l'on ait les eaux, soit naturelles ou par artifice, plus hautes que les lieux que l'on veut arroser: cela est très-commode & fort utile; car il n'y a alors qu'à laisser couler l'eau doucement en telle quantité qu'il est besoin, par des canaux tels qu'on les peut avoir, soit de bois, de plomb ou de terre cuite, & même par les terres, y faisant des rigoles qui donnent l'eau par les sentiers des planches & le long des bordures: cette maniere abreuve la terre insensiblement & avec beaucoup d'avantage; les racines en sont rafraîchies, sans que les plantes en soit décharnées, comme il arrive quand l'eau est versée tout à coup avec l'arrosoir, qui d'ailleurs ne peut être percé si menu, que l'eau qui en sort abondamment n'affaisse la terre, & ayant dissous l'humeur préparée pour la production, ne l'entraîne souvent plus bas qu'il ne faudroit.

Cependant si on ne peut faire mieux, on ne laissera pas de prévenir les maux que cause la sécheresse, en se servant d'arrosoirs, ou de pompes & de seringues, ensorte que le jaillissement de l'eau se fasse par quantité de trous percés le plus menu qu'il sera possible. Cette derniere façon d'arroser est sur-tout fort propre pour laver les branches & les feuilles des arbres chargés de poussiere, ou infectés de chenilles & autres insectes. Mais à l'égard des potagers, il faut encore un coup que ce soit là la derniere ressource, & que les puits ausquels on sera réduit soient peu profonds; autrement l'eau coûtant beaucoup à tirer, il est à craindre que les arrosemens ne soient que trop médiocres, à cause du coût de la paresse des Jardiniers.

Il y a régulierement sept ou huit mois de l'année pendant lesquels on doit arroser tout ce qui est dans un potager. Les asperges seules en sont exemptes, parce que ne venant à faire leur devoir qu'à l'entrée du printems, les humidités de l'hiver leur suffisent, & elles n'en ont plus besoin passé les mois d'Avril & de Mai. Mais comme ces deux mois sont les tems de hâle & de sécheresse, on est assez souvent obligé d'arroser alors jusqu'aux arbres nouveaux plantés, & ceux qui ayant retenu une grande quantité de fruit, paroissent médiocrement vigoureux; ce qui est sur tout indispensable dans les terres séches & légeres, quand on est au solstice d'été. Les Maraichers connoissent si bien l'importance & la nécessité des arrosemens, que quelque pluie qu'il fasse pendant l'été, ils ne cessent guéres d'arroser, même tous leurs jardins; & de la viennent cette beauté & cette grosseur de leurs herbages dont le débit leur est si utile. Aussi disent-ils par une espéce de proverbe, que le Jardinier qui arrose emplit sa bourse, pour marquer que ce n'est qu'à force d'arroser qu'ils font leur compte dans les saisons arides.

On est quelquefois réduit à les imiter, c'est-à-dire à en venir à un arrosement général de tout le jardin. Il faut en ce cas une grande abondance d'eau, & bien de la commodité pour la répandre sur les terres. Heureuses celles qui pour cela se trouvent, comme nous l'avons dit, d'une situation plus basse que l'eau dont elles ont besoin. Il est nécessaire aussi que cette eau puisse avoir son écoulement facile par une pente qui la porte dehors, & qui empêche son séjour & le dégât des ravines. C'est pourquoi j'ai dit qu'il est essentiel que le jardin ait quelque pente naturelle ou artificielle, des arrêts, des rigoles & des décharges pour l'écoulement des eaux. Il seroit à souhaiter qu'on pût placer le jardin sur une douce colline, du haut de laquelle sorte quelque source vive ou quelque ruisseau coulant; & le bas de la colline serviroit pour l'écoulement des eaux superflues. Cette demi-hauteur de colline donne aussi un air meilleur & plus temperé; au lieu que celui des vallées est ordinairement étouffé par la réverberation des rayons du soleil, causée par les hauteurs voisines, qui empêchent le vent de purifier l'air & de le rafraîchir; de quoi les arbres & les plantes n'ont pas moins de besoin pour se maintenir en bon état, que l'homme pour la conservation de sa santé. Mais aussi la cime & la hauteur entiere d'une colline ne seroit pas propre en jardins: la force des vents y est trop violente; les arbres y souffrent trop d'agitation dans leurs branches & dans leurs fruits, & ils n'y peuvent jetter d'assez profondes racines, pour peu que le terroir soit mal conditionné. Il n'y a donc point de meilleure situation de jardin qu'une demi-hauteur de colline où il se trouve du plain, soit naturellement ou par artifice, afin que les allées ou promenoirs y soient à peu près de niveau, beaux & faciles; & que survenant des ravines & des pluies trop fortes, elles n'entraînent point les terres, & n'endomagent point les plantes, comme elles feroient si la situation étoit trop en pente.

A l'égard des eaux, elles doivent être exemptes de toutes mauvaises qualités, parce qu'elles ne manqueroient pas de les communiquer aux fruits & aux plantes. Celles des sources des côteaux sont ordinairement les meilleures, principalement à boire. On demande pour cela qu'une eau ait de la fraîcheur & une saveur ferme, passant légerement sans laisser aucun goût qu'on puisse discerner. Elle ne doit avoir aucune odeur, & être si claire, que sa couleur n'empêche point celle du vase où elle est vûe. On juge de sa bonté, lorsqu'en bouillant elle s'évapore aisément, & qu'étant refroidie, elle ne laisse au fond du vaisseau aucun limon ou gravier. On la connoît encore, si en jettant des gouttes d'eau dans un bassin bien net, elles n'y laissent aucunes taches quand elles viennent à se sécher; comme aussi si les légumes y cuisent facilement; si elle nettoye bien toutes choses en les y lavant, & adoucir le cuir des mains; si elle reçoit aisément les teintures, & sur-tout si dans son bassin naturel, ou coulant en ruisseau, elle n'engendre ni mousse, ni joncs, ni limon. Il se trouve des puits creusés en bon terroir, où l'eau a toutes ces bonnes qualités, aussi-bien que dans les sources des collines & autres semblables. Au défaut de cet avantage, il suffira pour les arrosemens d'en avoir de celle qui pourra se recouvrer avec le plus de facilité. Il faut observer seulement que celle de citerne & de pluie doit tenir le premier rang, pourvû qu'elle soit réchauffée dans des réservoirs avant de s'en servir: on la rassemble ordinairement dans des tonneaux posés en terre sous les gouttieres des bâtimens: ces tonneaux se communiquent de proche en proche, & se remplissent l'un après l'autre; & quand le dernier est plein, on peut encore y joindre un canal ou une pierre qui conduira l'eau des pluies survenantes dans un réservoir. Celle de riviere vient après; & son bon temp[illegible]ment se remarque assez aux arbres plantés au bord de ces rivieres, qui sans exception sont toujours les plus sains. Celles de puits & de marais sont les moins estimées, quoique la derniere soit engraissée par les égouts des terres, & par la fiente des bestiaux qui y boivent.

Les arrosemens doivent être plus ou moins fréquens, & plus ou moins amples, selon la force de la chaleur, le besoin de la terre, & le volume de la plante. Si on surchageoit la terre d'eau, on empêcheroit l'action de la végétation, & les plantes ou arbres nouvellement plantés périroient. Cependant il vaut mieux être prodigue qu'avare en arrosemens, sur-tout dans les potagers: souvent il vaudroit mieux ne point arroser du tout, que d'arroser peu; cela ne fait qu'alterer la terre qui s'est attendue à ce secours, mais qui pour être trop foible, ne sert qu'à la gercer, & à ranimer les mulots, taupes & autres animaux terriers, que cette douce fraîcheur attire, parce qu'ils en sont aussi avides que les poductions durant la sécheresse de l'été; & ils fouillent, soulévent la terre & déracinent les plantes, que la chaleur qui pénetre ensuite plus aisément, acheve de dessécher; ce qui n'arrive pas quand on n'épargne point l'eau.

Pendant les grandes chaleurs, les arrosemens ne sçauroient presque être trop fréquens; 1°. parce que ces humidités réiterées donnent de la vigueur à la séve, & la rendent plus abondante pour la nourriture des plantes; 2°. qu'elles empêchent qu'il ne se fasse une *cessation de séve*, qui seroit capable de faire mourir tous les végétaux, arbres & autres.

Dans les années où la chaleur & la sécheresse sont excessives, comme en 1705 & 1719, on remarque qu'il arrive souvent une *cessation de séve* dans les arbres, ou pour mieux dire, la séve

cesse d'y circuler ; & ce qui arrête son cours, c'est la chaleur excessive qui a pénétré les feuilles & les branches de l'arbre, sans faire le même effet sur les racines, parce que les arrosemens, ou du moins la fraîcheur de la terre les conserve toujours un peu ; au lieu que les branches étant tout exposées à la sécheresse, elles se desséchent, & les pores s'en resserrent si fort, que la séve n'y peut plus passer. Ainsi un jeune arbre qu'on aura vû bien verd & vigoureux le matin, le soir de la même journée ( quoiqu'on l'ait arrosé la veille ) sera tout fatigué, & aura les feuilles penchantes comme celles d'un arbre qui va mourir ; & il mourra en effet, si on s'attend à la rosée de la nuit, ou si on l'arrose seulement par le pied, quelque ample que soit l'arrosement. L'unique reméde contre la cessation de séve qui a causé accident, c'est d'arroser aussi-tôt l'arbre en forme de pluie par-dessus les branches, sans attendre au lendemain ; cela rétablira la circulation de la séve dans tout l'arbre, & le lendemain il sera aussi gaillard que s'il n'avoit point du-tout souffert la veille.

Dans tous les étés chauds & secs qui se passent sans pluies, il arrive de pareilles cessations de séve, quoique plus lentes & moins sensibles. On voit alors la plupart des fruits, sur-tout les pêches, qui ont le plus besoin de séve pour acquerir leur point de perfection & de maturité, tomber ou avorter à l'arbre. L'unique reméde est aussi de cerner la terre autour du pied de l'arbre, & d'y jetter un seau d'eau pour ouvrir les pores & ranimer la séve : ce qui prouve combien les arrosemens & la vigilance sont nécessaires dans le jardinage.

Au surplus, un bon Jardinier sçait connoître à fond sa terre & ses éleves, pour proportionner à leurs besoins la qualité & la quantité des secours qu'il leur donne : par exemple, dans les vallons & les autres situations basses qui ont presque toujours des sources & des ruisseaux, les arrosemens y sont plus aisés, & il n'est pas besoin d'en tant faire, d'autant que d'ordinaire il y a de l'eau à la profondeur d'environ trois pieds, qui s'éleve par une filtration naturelle jusqu'à la superficie, & entretient la terre dans un bon tempérament. Dans les côteaux même, aussi-bien qu'au pied des collines, on trouve aussi quelquefois de ces sources d'eau qui humectent la terre, & qui sont d'un bon secours pour diminuer la quantité des arrosemens, ou du moins pour les faciliter.

Quant à l'heure à laquelle ont doit les faire, soit au matin, à midi & au soir, chacune de ces heures a ses partisans.

Les uns arrosent en plein midi, parce qu'alors l'altération est plus grande, & la chaleur qui est dans la terre suffit pour atiédir l'eau ; ce qui convient assez à certaines plantes, particulierement à celles qui sont fortes, voraces & chaudes.

Mais ces arrosemens faits à midi, sont des prompts changemens d'une extrêmité à l'autre, qui paroissent contraires à la nature ; elle aime à être douce, égale & temperée : c'est pourquoi d'autres aiment mieux arroser le soir, quand la fraîcheur de la nuit commence à se faire sentir, ou durant la nuit même, après avoir fait échauffer l'eau à l'air & au soleil pendant la journée ; par ce moyen l'eau se trouvant temperée, la terre s'en abbreuve à plaisir, & les plantes l'attirent moins avidement, mais plus fructueusement.

D'autres enfin prétendent qu'il ne faut point arroser le soir sans une grande nécessité : c'est, disent-ils, une humidité qui vient à contre-tems, & qui est fort préjudiciable aux plantes, parce qu'elle attire & augmente la fraîcheur de la nuit ; c'est pourquoi ils veulent que les arrosemens se fassent le matin, afin qu'ils préparent les plantes à recevoir la chaleur à venir, & que la production soit plus aisée. D'autres au contraire condamnent les arrosemens du matin, parce que l'eau qui est devenue plus froide, n'est plus si propre pour l'accroissement des plantes ; la froidure retardant l'action de la terre, qui pour bien agir, n'a pas moins besoin de chaleur que d'humidité.

Pour concilier ces différends sentimens, & prendre le meilleur parti, je crois que par-tout on peut arroser le matin, ou même le soir, principalement pendant les grandes chaleurs ; mais qu'on ne doit plus arroser le soir au printems & au mois de Septembre, parce qu'alors les nuits commencent à être assez fraîches.

Au reste, nos Maraichers de Paris, qui passent pour les meilleurs Jardiniers-Potagistes de France, & qui sont ce qu'on appelle en quelques endroits *Hortillons*, & par dérision *Planteurs de choux*, arrosent leurs légumes pendant tout le jour, souvent même pendant la nuit indistinctement, suivant le tems qu'ils ont & suivant la sécheresse, & ils ne s'en trouvent pas mal ; ils emploient même sans façon de l'eau échauffée ou crue, comme elle se présente, quoique quelques fins Curieux prétendent que l'eau tiéde est funeste à toutes sortes de plantes.

Mais quand on arrose les plantes qui sont l'hiver dans la serre, où elles ont quelquefois besoin d'être humectées, on doit arroser la terre doucement deux heures après le soleil levé, & ne mouiller jamais la plante : ce seroit même assez bien fait de se contenter de mettre le bas du pot où est la plante dans l'eau, à la hauteur de trois doigts.

Les grilles qui forment le goulot des arrosoirs ne sçauroient être trop serrées, parce que l'eau

tombant en pluie menue, pénétre doucement la terre, sans la battre & sans la noyer.

# CHAPITRE VI.

## *L'Année du Jardinage, ou ce qu'il y a d'ouvrages & de récoltes à faire dans toutes sortes de Jardins pendant chaque mois de l'année.*

COmme je parlerai ci-après de chaque espéce de jardin en particulier, j'aurois pû renvoyer à chacun ce qui les regarde, d'autant que par-là on auroit trouvé dans chaque classe tout ce qu'on peut desirer; mais j'ai mieux aimé ne faire qu'un article général des ouvrages & des récoltes de tous les jardins, afin que l'on voie ici d'un seul coup d'œil tout le théatre du jardinage, c'est-à-dire tous les soins qu'il y a à se donner, & les espérances qu'il y a à avoir; d'autant plus qu'il auroit fallu faire des répétitions, & qu'il s'agit dans ce premier Livre-ci de ce qui regarde le général du jardinage: on y aura aisément recours pour ce qui concernera chaque sorte de Jardin en particulier.

Comme il est parlé dans le courant de ce Chapitre de plantes annuelles & de plantes vivaces, il est nécessaire de donner ici l'explication de ces termes. On entend par *plantes annuelles*, celles dont les racines meurent dans la même année, après avoir porté leurs fleurs & leurs fruits ou graines; & par *plantes vivaces*, celles dont les racines ne périssent point après avoir donné leurs semences, & dont l'espéce se perpétue non-seulement par le secours de la graine, mais encore par les marcottes, talles & boutures, qui sont les voies les plus courtes pour les élever, ainsi qu'on le dira ci-après.

### JANVIER.

Le jardinage demande une attention perpétuelle, & l'on y voit une suite continuelle de soins & de fruits qui se succedent: dans l'hiver même, qui semble détruire tous les végétaux, il y faut de l'activité pour combattre la rigueur de la saison, suppléer à l'engourdissement de la nature par les serres, les couches, les réchauffemens, hâter les productions printanieres, & préparer les plants.

#### *Travail de Janvier.*

Quand le Jardinier ne pourra plus travailler au jardin, il s'occupera à faire des paillassons, des brise-vents & des cloches de paille; à faire ou raccommoder les caisses & tous les ustensiles du jardinage; à porter le fumier, le terreau & les autres amendemens convenables pour faire les planches, couches, réchauffemens & engrais nécessaires; ensuite il les distribuera & fera les fouilles, tant pour planter que pour amender la terre.

*Ouvrages de Janvier au jardin fruitier.* Planter & tailler les arbres qui ne l'ont point encore été; fortifier de terre neuve, après les gelées & la neige, ceux qui languissent; émousser en tems humide ceux qui ont besoin de l'être; faire aux arbres vieux ou trop vigoureux les opérations favorables, comme de leur couper quelque grosse racine pour leur faire porter du fruit, ce qu'il est pourtant mieux de faire en Novembre & Décembre; greffer en fente les poiriers, pommiers & pruniers; réchauffer les figuiers pour avoir des figues de bonne heure; travailler au treillage des espaliers, sans attendre le printems qui est le tems de leur pousse; emmannequiner des arbres: emporter & enquaisser des figuiers: marcotter de la vigne, des figuiers, des groseillers, & avoir grand soin de la serre.

*Au jardin potager.* Détruire les vieilles couches, & du fumier pourri qu'on en retire, en amender d'autres terres; mettre les terreaux à part, & nettoyer la place des couches pour les faire dans la saison: faire dès le commencement de ce mois celle à melons, champignons & concombres; & quand on est curieux de nouveautés, faire des couches pour y semer des graines de laitues à couper, avec ses fournitures pour les salades, & des raves, semer aussi sur couche de la laitue & de la poirée à replanter, de la bourrache, de la buglose & de la bonne-dame; clocher, c'est-à-dire couvrir de cloches les laitues pommées, concombres & melons; élever des fraises sur couches pour en avoir en Avril & Mai; couvrir de paillassons toutes les semences & plantes qui en ont besoin; réchauffer de tems à autre les couches, les asperges, les planches d'osfilles & autres; lier avec du pleyon le haut des laitues fortes qui n'ont pas en-

core pommé, pour les faire pommer, ou du moins blanchir; & enfin avancer peu à peu tous les ouvrages du printems.

*Au jardin fleuriste.* Détruire les vieilles couches; préparer les fosses des nouvelles; amender les mauvais endroits; couvrir les plantes qui craignent le froid; serrer les anemones en pots, & les autres jeunes plantes semées dans des pots ou dans des caisses; élever sur couche des jacinthes, des narcisses de Constantinople, des tulipes, &c. tenir les souricieres bien tendues & bien amorcées d'amandes, de pois ou d'avelines, pour prendre les rats, mulots, taupes, &c.

### *Récoltes de Janvier.*

Outre les fruits d'hiver, on recueille *dans le potager* des choux de plusieurs sortes, & par le secours des couches, de l'oseille tant ronde que longe, des petites salades de laitues à couper, avec ses fournitures, cresson alenois, cerfeuil tendre, persil, ciboule, poireau, champignon, & même asperges rougeâtres & vertes, meilleures que celles qui viennent naturellement en Avril & Mai. On peut aussi avoir par le moyen de la serre du cardon d'Espagne, cardes d'artichaux, céleri & persil de Macédoine blanchi; des choux-fleurs, des artichaux, de la chicorée, tant blanche que sauvage; des citrouilles & potirons; des concombres, pourpier, capres-capucines & champignons, le tout confi; de l'oignon, de l'ail, de l'échalotte, & toutes sortes de racines, comme carottes, panais, navets, betteraves, salsifis, tant communs que d'Espagne, &c.

Et du *jardin fleuriste*, on a en Janvier les fleurs d'oranger, de jasmin d'Espagne, du laurier-thym, lentisque, colutea, amomum, leonurus & myrte panaché; quelques plantes vivaces, comme pimenton, poivre long, girofle, aloës, geranium triste, talaspis vivace, perce-neige, & des feuilles de laurier-thym, pour mettre autour des plats qu'on sert à table: on a aussi, sur-tout par le moyen des couches, quelques anemones, narcisses du levant, jacinthes, ciclamens & aconits d'hiver, primeveres & safran printanier.

## FEVRIER. *Ouvrages.*

On continue ceux du mois précedent; & proprement vers la mi-Février, quand le tems est beau, se fait l'ouverture de toutes sortes d'ouvrages.

On laboure & fume à force; & *dans le jardin fruitier* on plante de la vigne & toutes sortes d'arbres; on en greffe d'autres en fente; on en taille encore d'autres.

*Au potager*, on fait les couches pour raves, petites salades, & pour élever tout ce qu'on veut replanter en pleine terre: on entretient les réchauffemens de fraisiers sur couche & d'asperges: on seme dans ce mois, & non plus tard, les melons & concombres qu'on n'a point semé en Janvier, & du pourpier verd; le doré ne se seme qu'en Mars, parce qu'il est trop délicat: on seme aussi en Février les premiers choux pommés, & on replante ceux que l'on a semés à la fin d'Août, quand ils commencent à monter: on replante de même sur couche & sous cloche les laitues qu'on avoit semées dès l'automne en pleine terre, pour en avoir de pommées de bonne heure, sur-tout les crêpes-blondes qui viennent plus vîte que les autres: on replante aussi les melons & concombres à quelque abri; & enfin on commence à semer en pleine terre ce qui est long-tems à lever, comme carrotes, panais, cheruis, betteraves, scorsoneres, sur-tout le persil l'oignon, le poireau, les ciboules, l'oseille, le pois hâtif, la féve de marais, la chicorée sauvage, & même la pimprenelle.

*Au jardin à fleurs*, on seme sur couche les plantes tardives à porter leurs fleurs ou leurs fruits, comme la balsamine, les pommes-d'amour, le datura, la canne d'Inde, la pomme d'Ethiopie, la dorée, les amarantes: on seme aussi la croix-de-Malte, la mayenne, le dictame, la jacée des Indes, les œillets & la consoude royale. Pour les préserver de la gelée, on les cloche & on jette de la paille ou du grand fumier par-dessus, comme aux melons; ou bien on les couvre de bons paillassons, & on leur donne un peu d'air quand il fait beau.

### *Récoltes de Février.*

On y a, sur-tout par le moyen des serres & des couches, tout ce que j'ai dit au mois précedent, avec un peu plus d'abondance, comme petites salades, oseille, raves, asperges, &c.

En fleurs, on a, outre celles du mois précedent, les hépatiques, l'iris de Perse, la perce-neige, & souvent la violette, quelques tulipes & quelques totus-albus.

## MARS, *Travail.*

Un Jardinier diligent commence dès-lors à avoir son jardin paré & garni. On donne le premier labour à toutes sortes de jardins.

*Dans celui à fruits*, on greffe encore en fente, & on acheve de tailler & planter les arbres, soit en place, soit en mannequin, même les groseillers, framboisiers, &c. sur-tout en terre humide ; il n'y a que les arbres vigoureux que l'on ne taille que quand ils ont commencé à pousser, pour arrêter leur fougue, & ne pas perdre quelques boutons à fruits qui ne s'achevent qu'au printems : on laboure le pied des arbres fruitiers avant qu'ils soient en fleurs, mais après toutes les gelées passées : on sevre les marcottes de figuiers qui sont en pleine terre, pour les mettre dans les caisses, & ensuite sur les couches. Vers le 15 de ce mois on taille les pêchers & les abricotiers ; on met en terre les amandes germées, & après la pleine lune de Mars on découvre tout-à-fait les figuiers qu'on n'avoit encore découverts qu'à demi, & on leur ôte tout le bois-mort.

*Dans le potager*, on acheve les premieres semences qui sont à faire en pleine terre, & on couvre de terreau les plantes ensemencées : on fait de nouvelles couches pour replanter les concombres & les melons : on seme en pleine terre la bonne-dame, & des raves parmi toutes les autres plantes ; elles sont bonnes à cueillir au commencement de Mai, avant que les autres soient assez fortes pour en être incommodées : on seme de même tout ce qui doit être replanté en pleine terre, comme laitues, tant du printems que pour replanter sur la fin d'Avril ; car il faut qu'elles soient deux mois en terre avant que d'être assez fortes pour replanter : on seme encore des choux pommés pour l'arriere-saison ; des choux-fleurs pour en mettre en place à la fin d'Avril ; s'ils sont trop serrés, on les replante en pépiniere pour qu'ils se fortifient ; on seme aussi sur quelque bout de planche des asperges en pépiniere, pour en avoir sa provision ; dès le commencement du mois, un peu de chicorée fort claire, pour en avoir de blanche à la Saint Jean : vers la mi-Mars on seme des citrouilles sur couche, pour en replanter en Mai : lorsque le tems est beau, on commence à y semer sous cloche du pourpier doré ; on continue d'en semer du verd : vers le 20, on seme sur couche des capres-capucines, pour en replanter un mois après ; & sur la fin du mois, même plus tard, on seme un peu de céleri en pleine terre, pour en avoir de tardif en Août & Septembre ; il est un mois à lever ; & en même tems on en seme un peu sur couche, pour en avoir de hâtif : on seme encore dans quelque baquet plein de terreau, ou à quelque bon abri en pleine terre, de la passe-pierre qui est au moins deux mois à lever, & qu'on replante en Mai, & quelquefois même l'année d'après dans les pieds de murs : & enfin on seme pour la troisiéme fois de gros pois quarrés, parce qu'il faut semer un peu de ces légumes dans chaque mois de l'année. Dès le commencement de ce mois, on enleve en motte les fraisiers qu'on avoit en pépiniere, pour en faire des planches & des quarrés, & regarnir les avenues : on replante dans ce même tems les bordures d'herbes fines, & tout ce qu'on veut faire monter en graine, comme poireaux, oignons, ail, échalote, choux blancs, pancaliers & autres, avant qu'ils commencent à monter : on lie les laitues qui ont peine à pommer : on plante les quarrés d'asperges, & on commence à donner un peu d'air aux artichaux qui sont couverts de fumier : il ne faut pourtant point se presser de les découvrir, qu'on ne soit bien sûr qu'il n'y aura plus de gelée, & on les laboure après que le danger de la pleine lune de Mars est passé. Quand il fait chaud dès ce mois, on arrose modérément les sentiers des couches & des asperges qui sont faits de grand fumier, afin qu'étant mouillées elles se rechauffent plus aisément.

*Dans le jardin à fleurs*, on découvre les plantes vers le 12 ; puis quand il n'y a ni vent ni hâle, on transplante les plantes fibreuses, comme bouillon de Constantinople, camomille, ellébore, hépatique, jacinthe, immortelle, marguerite, paralyse, primevere, tubéreuse & violette. On seme sur couche les amarantes, basilics, consoudes royales, crosson d'Inde, giroflées, herbe-à-Suisse, marjolaine, myrte, nasturce, œillet, poivre d'Inde, pied-d'allouette, plumette, souci, volubilis & autres, que la fraîcheur de la terre ne permet pas d'y semer : on seme sur couche les fleurs annuelles pour les replanter à la fin de Mai, comme passe-velours, œillets, roses d'Inde belles-de-nuit ; la giroflée blanche doit l'être avant la pleine lune : on plante en pots & on tire de la serre les œillets, giroflées & myrtes, & on les laisse à l'ombre pendant huit ou dix jours pour les accoutumer à l'air & aux chaleurs. On transplante les arbrisseaux qui craignent le froid, comme le jasmin d'Espagne, oranger, laurier-rose & cyclamens automnaux ; & on couvre soigneusement les tulipes, anemones, oreilles-d'ours, jacinthes brumales & ciclamens printaniers, pour les préserver des gelées de nuit, qui durent quelquefois quatre ou cinq nuits, & qui, quoiqu'elles se fondent au soleil, tachent les feuilles & fleurs, & font souvent mourir la plante.

*Récoltes de Mars.*

*Plantes potageres.* On consomme tout ce qu'on avoit conservé dans la serre, comme cardons, choux-fleurs : on continue d'avoir des asperges réchauffées ; on a sur couches force raves, petite salade, oseille & laitue-crêpe.

Les *fleurs de Mars* sont la violette, l'iris, l'anemone, l'hépatique, la primeverre, cyclament giroflée jaune, narcisse, fretillaire, flamme, marguerite, bassinet, crocus, tulipe, jonquille & oreille-d'ours.

## AVRIL, *Ouvrages.*

C'est le mois où il y a le plus à travailler en toutes sortes de jardins, parce que la terre n'étant alors ni trop froide, comme elle l'est souvent en Mars, ni trop séche, comme en Avril, elle est dans son vrai point de maturité pour bien recevoir toutes sortes d'arbres, plantes & semences. Il faut alors être diligent à labourer & sarcler par-tout, à nettoyer les allées, à faire la guerre aux limaçons, à défendre les arbres & autres plantes des roux-vents & des ravages de la lune rousse.

*Dans le jardin fruitier*, on plante à force, on met en terre les amandes tardives à germer : on arrose une fois la semaine pendant la lune rousse le pied des arbres nouvellement plantés, même les jeunes arbres plantés dès l'automne, & les greffes en fente : on taille encore la vigne, & on greffe en couronne les arbres qui sont déjà en séve : on pince les greffes en fente sur poirier, pommier & prunier : on couvre les pêchers, abricotiers, amandiers & pruniers qui sont en fleurs, pour les préserver de la gelée ; c'est même le tems de faire la seconde taille à tous les fruits à noyaux pendant qu'ils sont en fleurs, tant pour ôter les endroits qui n'ont pas fleuri comme on le souhaite, que pour les racourcir jusques sur l'endroit où il y a du fruit noué ; & s'ils ont fait de gros jets sur des branches hautes, ce qui arrive souvent après la pleine lune de Mars, on les pince pour les faire multiplier en branches à fruit, ou pour les tenir bas. Sur la fin du mois, si la lune de Mai qui hâte vigoureusement les productions, commence déjà, on visitera avec soin les espaliers, pour dégager & ranger les branches grosses & menues ; & on fera la troisiéme taille des fruits à noyaux : pendant les beaux jours on ouvre les serres.

*Dans les potagers*, on seme encore force légumes en pleine terre, comme oseille, poirée, persil, ciboule, chicorée sauvage, haricots & betteraves ; & sur couche, de la laitue-crêpe, de la george & des chicorées, qu'on replante ensuite en terre pour en avoir des premieres ; du basilic, du cardon d'Espagne & du céleri pour replanter en Mai, on pince les pois semés vers la mi-Octobre : on taille les melons & concombres, & on commence à donner un peu d'air à ceux qui sont sous cloche : on en réchauffe de vieilles couches, on en fait de nouvelles ; on en fait aussi de champignons : on replante les oseilles d'environ un an, le fenouil & l'anis, les raves & les laitues pommées dont on veut avoir de la graine : on plante les bordures & les fraisiers, & on pince les vieux montans des pieds plantés. on seme de quinze jours en quinze jours un peu de laitues de Genes, pour en avoir à replanter jusqu'à la mi-Septembre, & on lie les laitues qui ne pomment pas bien : on ôte tout le fumier qui couvroit les artichaux, on les laboure, en faisant à chaque pied un petit bassin pour retenir l'eau quand on les arrosera ; & on commence à les œilletonner & les planter quand ils sont assez forts : enfin, tant que les roux-vents regnent, on arrose tout le potager, à la réserve des asperges.

*Dans le jardin à fleurs*, ce mois est la vraie saison pour transplanter : on tire en même tems toutes les plantes de la serre : on couvre de paillassons, ou autrement, toutes les belles fleurs, comme tulipes panachées, oreilles-d'ours, anemones & renoncules, pour les préserver des vents, de la grêle, des pluies, des frimats & du soleil : quand la terre est séche, on les arrose, de même que toutes les plantes qu'on a en caisses ou en pots, & on sarcle exactement.

*Récoltes d'Avril.*

En *plantes potageres*, on a l'asperge, la rave, l'épinar, la salade avec fournitures, & herbages : on a aussi sur couche de la laitue crêpe-blonde pommée, car celles d'hiver ne le sont pas encore : on peut même avoir dès-lors des fraises sur couches garnies de chassis de verre.

Les *fleurs d'Avril* sont la violette, marguerite, primevere, jacinthe, fretillaire, hépatique, crocus, cyclamen, aconit, anemone, tulipe, jonquille, & oreille-d'ours.

## MAI, *Ouvrages.*

La végétation, qui n'étoit que foible & languissante en Mars & Avril, est dans toute sa

force en Mai, Juin & Juillet ; & les jardins feroient bientôt en désordre & en confusion, si l'on n'étoit laborieux & alerte à sarcler, labourer, nettoyer, ébourgeonner, palisser, arroser & détourner les eaux des orages, selon que les différens endroits du jardin ont trop ou trop peu d'humidité.

*Dans le jardin fruitier*, on greffe encore en couronne : on retire de derriere les échalas des espaliers toutes les branches qui s'y sont glissées : on pince, on taille & on ébourgeonne les pêchers ; on pince aussi les greffes en fente, & on les lie pour les assurer contre les vents ; on ébourgeonne les poiriers ; on épluche les abricots, pour ôter & confire ce qu'il y en a de trop ; on en fait autant aux pêchers & poiriers quinze ou vingt jours après : on met en terre les arbres en mannequin : on sort les figuiers de la serre, on les taille, on les arrose, & leurs fruits grossissent à la pleine lune : on ébourgeonne la vigne, on la lie aux échalas, ou on la palisse.

*Dans le potager* on continue à semer des raves parmi d'autres plantes, comme aux deux mois précedens : on découvre pendant les pluies douces tout ce qui est sous cloche ou sous chassis ; on sarcle les planches ensemencées : on seme hardiment les haricots, qui avant ce tems sont en danger de périr à la moindre gelée : on seme aussi, mais sur couches, des choux-fleurs ; citrouilles & potirons ; & sur terre, des navets pour en avoir des premiers ; des choux d'hiver, des choux de Milan, & de la chicorée pour en avoir de bonne à la fin de Juillet : on replante de la poirée la plus blanche & des dernieres semées, des melons, concombres & citrouilles : on taille encore les melons, mais on n'en seme plus passé la mi-Mai, non plus que des laitues, si ce n'est celle de Genes, la persignaux & la laitue d'Allemagne ; les autres montent trop vîte : on lie encore celles qui ne pomment pas, de même qu'on seme encore des pois de la grosse espéce: on rame & on serfouit les autres. Vers la mi-Mai on éclaircit les racines qui levent trop dru, & on en replante ailleurs, comme betteraves, panais, &c : on replante aussi des crêpes-vertes & des Aubervilliers pour en avoir tout le mois de Juin, avec des chicons & impériales : on replante aussi du pourpier pour grainer sur la fin du mois : on fait la guerre aux gros vers blancs qui s'attachent alors aux fraisiers & aux laitues pommées, & aux chenilles vertes qui rongent alors les groseillers.

*Dans le jardin à fleurs*, on fait la premiere tonte des palissades, des buis, philarias, ifs & épicias : on sort de la serre les orangers au premier quartier de la lune ; on met en caisse ceux qui en ont besoin : on taille les jasmins en les sortant : on seme les plantes annuelles pour en avoir des fleurs tout l'été, principalement les pensées, les talaspis, les cyanus, la scabieuse, le souci, le muscipula ou attrape-mouche, & les amarantes pour en avoir tardives en pots : on peut même planter des marguerites, des oreilles-d'ours & des narcisses ; quoique tous en fleurs, cela ne les empêche pas de bien reprendre : on transplante les cyclamens d'automne & les iris bulbeux : on dépare les juliennes pour les multiplier : on marcotte les giroflées jaunes, ou on les multiplie de boutures : on recueille la graine d'anemone : à la fin du mois on déplante les tulipes desséchées, & on couvre les autres pour les préserver des pluies trop fréquentes : pour avoir des œillets doubles, on en seme de bonne graine vers le sept de la lune de Mai, & on les replante en Septembre avant l'équinoxe.

### *Récoltes de Mai.*

On a *dans le potager* quantité de verdures, salades, raves, asperges & concombres : on commence à y avoir des pois, des fraises, même quelques cerises : on y a aussi des asperges & des chicons blancs, quand on en a élevé sur couche & replanté de bonne heure.

*Dans le jardin à fleurs* on y en a une infinité de toutes sortes ; tulipe, giroflée, primevere ; marguerite, julienne, jacinthe, pensée, violier, anemone, narcisse, œillet de montagne, œillet de Poëte, cyanus, iris, géranion, renoncule, fraxinelle, hemerocale, ancolis, asphodelle, véronique, martagon, lys-flamme, pied-d'allouette, jacée, pivoine, muguet, chevre-feuille, rose, syringa, treffle jaune, lilas & fleurs d'orange.

## JUIN, *Ouvrages.*

On doit donner dans ce mois un labour universel à tous les jardins, sarcler & arroser à force, détourner les eaux d'orage, faire la guerre aux insectes, &c.

*Dans le jardin à fruits*, ébourgeonner tout ce qui ne l'a pas été ; palisser les pêchers, & en éclaircir les fruits quand ils sont trop drus ; en faire autant aux autres fruitiers ; lier & ébourgeonner la vigne ; arroser fréquemment les figuiers en caisse, les pincer tous ; écussonner à la pousse vers la saint Jean les fruits à noyau, sur-tout les cerisiers.

*Dans le potager*, semer de la chicorée & de la laitue, pour le reste de l'été ; des pois, pour en avoir en Septembre ; replanter des poireaux, des cardes-poirées, pour en avoir de belles

en automne ; & des artichaux, pour le printems suivant ; ramer les haricots ; recueillir la graine du cerfeuil semé en automne, celle de scorsoneres, & généralement toutes les autres graines qui se trouvent meures.

*Dans le jardin à fleurs*, tondre les palissades & buis ; cultiver les orangers avec soin ; garnir de bonne heure les œillets de baguettes, pour en soutenir les montans ; leur ôter ce qu'ils ont de trop de montant & de petits boutons, pour fortifier les autres ; semer des plantes annuelles, pour en avoir des fleurs en automne ; cueillir les graines meures, comme jacinthes, oreilles-d'ours, renoncules, &c ; déplanter les tulipes, & les replanter aussi-tôt qu'elles se séchent ou se dépouillent ; déplanter aussi les anemones & les renoncules, mais toujours après la pluie ; & à la fin du mois, lever les plantes qui ne veulent pas demeurer long-tems hors de terre, & les replanter aussi-tôt, comme jacinthes, iris, fretillaires, cyclamens printaniers, & martagons.

## *Récoltes de Juin.*

*Les jardins fruitiers* donnent dans ce mois toutes sortes de fruits rouges, comme fraises, framboises, groseilles, cerises, bigarreaux, guignes, &c ; quelques poires, sur-tout des petits muscats, & de belles reinettes ; & à la fin du mois, du verjus.

*Les potagers* fournissent abondance de toutes sortes de salades avec leur fournitures, de toutes sortes de plantes potageres, d'artichaux, cardes & poirées ; de pois & de féves, tant de marais que d'haricots ; de champignons & de concombres ; d'herbes fines, comme thym, sauge, sariette, hysope, lavande, &c ; & enfin abondance de laitues de Génes : on y a aussi les laitues romaines, les alphanges blanches, les pourpiers, quelques melons à la fin du mois, & quelques choux pommés.

*Les Fleuristes* ont en ce mois des fleurs de toutes façons, tant pour réjouir la vûe & l'odorat, & fortifier la santé, que pour fournir des plats, faire des vases, &c ; comme anemones anterimones de toute couleur, argemone, capucines, chevre-feuilles, clematis, coquelicots doubles, croix de Jerusalem, cyanus de toutes couleurs, digitales de toutes espéces, filipendules, fraxinelles, gants-notre-dame, geranions & giroflées de toutes sortes, horminum de Crête, jacées de deux couleurs, jacinthes, iris bulbeux, maritimes & jaunes, juliennes, licnis de plusieurs sortes, lys blancs, jaunes & asphodéles, lysimachies jaunes, martagons, matricaires, mignards, mignardise, muffles-de-lion ou de veau, muscipula grande & petite, nasturces d'Inde ou capucines, œillets de toutes sortes, fleurs d'orange, ornithogalon, pavots de toutes couleurs, pensées, phalangion, pieds-d'alouette, roses de toutes espéces, doubles, panachées, élantieres doubles, roses de geuldre, roses canelles, &c, sauge à fleur blanche, talaspis de plusieurs espéces, toutebonne, tubéreuses, valeriennes, véronique grande & petite, *Viola Marinæ & Pentagonia.*

*Les botaniques* fournissent aussi dans ce mois toutes sortes de plantes médecinales.

## JUILLET, *Ouvrages.*

On continue par-tout les ouvrages du mois précedent, & sur-tout on arrose & on sarcle fréquemment.

*Dans le jardin fruitier*, on greffe en écusson, à œil dormant, dès le commencement du mois, les pruniers ; & les coignassiers à la mi-Juillet dans les années avancées ; on commence à découvrir les fruits en espaliers, pour qu'ils prennent couleur, particulierement les pêchers ; on veille à leurs jets, pour en ôter les pousses inutiles ; & on arrose à force les figuiers en caisse.

*Dans le potager*, on recueille force graine, on seme des chicorées, pour l'automne & l'hiver ; les laitues royalles, pour la fin de l'automne ; des ciboules & poirées, pour le même tems ; un peu de raves au frais, pour le commencement d'Août ; des navets, pour en avoir en automne & en hiver ; des choux de Milan ; un peu d'épinars, parce qu'ils sont sujets à monter, à moins qu'on ne les arrose souvent : on seme aussi pour la derniere fois des pois quarrés, afin d'en avoir en Octobre ; & on enfouit les concombres qui sont en pleine terre.

*Dans le jardin à fleurs*, on continue de lever & transplanter aussi-tôt les plantes bulbeuses, ciclamens printaniers & autres du mois précedent ; ( nous dirons dans le Chapitre suivant ce qu'on entend par plantes bulbeuses : ) on recueille la graine de ce ciclamen, & on la seme bien vîte dans des pots ; on ente en approche les arbrisseaux, comme myrtes, jasmins, orangers & rosiers ; & vers la mi-Juillet, on marcotte les œillets quand ils sont assez forts pour cette opération.

### *Récoltes de Juillet.*

*Fruits* : beaucoup de cerises, griottes, bigarreaux, &c; fraises & framboises ; quelques prunes, comme la jaune, la cerisette, de la calville d'été ; beaucoup de poires, comme madeleines, cuisse-madame, gros-blanquet, orange-verte, &c ; beaucoup de melons, les premieres figues, & du verjus de grain.

*Plantes potageres* : artichaux, pois, féves, haricots, choux pommés, melons, concombres, salades de toute espéce, & tout cela en abondance ; des chicorées blanches, des raves, &c.

*Fleurs* : amarantes ou passe-voleurs, ambrette, aster ou oculus-christi, balsamines, basilic, belles-de-nuit, bellevederes, campanules, camomilles, capucines, chardons-roulans ou panicauts, ciclamens, clematis, consoudes, coquelicots, coquelourde, croix de Jerusalem, dictame, digitale, ellebores, erpigium, féve d'Inde, fleurs de Parnasse, geranium triste & celui de Crête, giroflées, grenadiers à fleur double & simple, jacée blanche ou licnis, jacinthes, immortelles, laurier-rose, limonium, lys, lunaire, marguerites, matricaire, mayenne, ou pomme-d'amour, muffles-de-lion, muscipula, narcisse, nielle, œil-de-bœuf, œillets, œillets-de poëte, orchis ou satyrions, pensées, pieds-d'allouette, pomme épineuse, roses-muscades d'outremer & autres, scabieuses, scilles, soucis, statices, talaspis, tournesols, tricolors, valerienne, véronique grande & petite, volubilis à feuilles de mauves.

## AOUST. *Ouvrages*,

Toujours force arrosemens, sarcler par-tout, donner un troisiéme labour aux espaliers & plate-bandes, & ratisser les allées & sentiers.

*Dans les Jardins à fruits*, on découvre peu à peu les arbres à fruits, pour leur faire prendre couleur ; on visite les espaliers, pour voir s'ils abondent en séve, & s'ils n'ont pas besoin d'être palissés ; on visite aussi les treillages de verjus & de raisins, si on ne l'a pas fait plutôt ; & on fait la guerre aux guêpes & aux autres mouches qui mangent les figues, muscats, & autres fruits : vers la mi-Août on commence à greffer en fente les amandiers plantés au Printems.

*Dans les Potagers*, on seme des raves en pleine terre, pour l'Automne ; des mâches & de la ciboule, pour le Carême, ou pour grainer ; de l'oseille, du cerfeuil & des salcifis d'Espagne, quelques oignons, pour en avoir des bons au mois de Juillet suivant ; & des laitues, pour en replanter à la fin de Septembre ou après l'hyver : vers la mi-Août on seme des épinars pour la mi-Septembre ; des mâches, pour l'hyver ; des laitues à coquille, pour la fin de l'Automne & l'hyver ; un peu d'oignons blancs, pour le mois de Mai suivant ; & à la fin du mois on seme des épinars, pour le commencement de l'hiver ; & des choux pommés, qu'on mettra ensuite en bonne pépiniere un peu avant l'hyver, pour les replanter au printems : on replante des fraisiers élevés en motte, des choux d'hiver, beaucoup de chicorées, des laitues royales & des perpignanes, qui sont très-bonnes l'automne & l'hyver ; on lie les grandes chicorées ; on couvre de terreau les oseilles coupées à ras, pour leur donner de la vigueur : on arrache les traînasses de fraisiers ; & quand il n'y a plus de fruit, on coupe les vieux montans & les vieilles feuilles ; de même on foule avec un tonneau, ou on effeuille les oignons, bette-raves : panais, carottes, &c. pour que leurs racines profitent.

*Dans les Jardins à fleurs*, on tond les palissades pour la seconde fois ; on marcotte encore les œillets, & on a soin encore qu'ils soient tous grands, bien garnis & bien rangés ; on seme les narcisses, les jacintes, les anemones, les renoncules, les totus-albus, les jonquilles & les impériales : on plante aussi les anemones simples, pour en avoir des fleurs l'automne & l'hiver.

### *Récoltes d'Août.*

*Fruits* : abondance de poires d'été, de prunes, de figues, & de quelques pêches, comme madeleines, mignones, bourdins, &c ; verjus de grain & un peu de raisin.

*Plantes potageres* : abondance de melons & concombres, de toutes sortes de verdures & de racines, citrouilles aoûtées, chicorée blanche, oignon, ail, échalotte.

*Fleurs* : amarantes, ambrette, aster, bellevedere, campanule bleue & blonde, canne d'Inde, capucines, cyclamens, clematis de toute sorte, colchique, croix-de-Malte ou merveille du Perou, digitale, féve d'Inde, geranium triste, giroflées, grenadille ou plante de la passion, jacinthes, jasmins, immortelles, laurier-rose, licnis blanche double, lys, myrtes de toutes sortes, nasturce, œillets, œillets d'Inde, orangers, grande paquerette, pensées, pieds d'alouette, renoncules, roses, soleils, soucis, talaspis, tubéreuses, véronique & volubilis.

## SEPTEMBRE, *Ouvrages.*

*Dans les jardins fruitiers*, on greffe les amandiers à haute tige ; ils ont trop de séve en Août : on greffe aussi le nouveau jet des amandiers, qui ayant manqué l'année précedente, a réchapé au printems : & on fait toujours la guerre aux guêpes & aux mouches.

*Dans les potagers*, tout doit être garni de plantes semées ou replantées ; au lieu que dans les mois précedens on réserve beaucoup de terrein pour les plantes d'yver, comme laitues, chicorées & pois ; car certaines plantes ne se perfectionnent pas avant la fin de l'automne : on seme des oignons blans, pour succeder à ceux semés en Août ; des raiponces & des mâches, pour le Carême ; & encore jusqu'à la mi-Septembre de bonne chicorée pour l'hiver, & quelques planches d'oseille : on en replante de nouvelle, pour servir avant les premieres gelées : & vers le 20 du mois on seme pour la troisiéme fois des épinars, afin d'en avoir en Carême & aux Rogations : on fait des couches à champignons, & on terrote les oseilles coupées : on replante beaucoup de chicorées, plus près que dans les mois précedens, parce que les touffes deviennent plus claires : on en replante aussi dans presque toutes les places vuides : on replante en même tems de choux d'hiver, sur-tout de l'espéce la plus verte ; de la chicorée parmi les laitues à pommer ; & sur la fin du mois, des choux à pommer qu'on met en pépiniere, pour en replanter en place à la fin de l'hiver : on met des fraisiers de la pépiniere à la place des touffes mortes ; & vers le 20 on en met dans de pots pour en réchauffer l'hiver : on lie les feuilles des choux-fleurs qui commencent à pommer : on lie aussi le céleri par le bas, & par un tems sec, pour le faire blanchir : de même que vers la mi-Septembre on lie avec du petit osier, & on envelope de paille neuve quelques cardons & quelques pieds d'artichaux, pour en avoir de blanchis au bout de quinze ou vingt jours : il est même mieux de les butter, & de couper les bouts d'en-haut, pour que le pied profite davantage : on ôte encore dans ce mois les oignons hors de terre, pour les faire sécher ou les aoûter ; & on foule aux pieds les feuilles des racines, comme betteraves, panais & carottes, pour les bien faire profiter.

*Dans les Jardins à fleurs*, on seme & on plante les ambrettes, encolies, anemones, argemones, les campanules, clematis, chardon roulant, cyanus de toutes sortes, cyclamens, colchique, coquelicot & couronne impériale, digitales, ellebores, éringium, fraxinelles, frétillaires, giroflées, hépatiques, hemerocales, jacinthes, immortelles, impériales, jonquilles, iris, juliennes ; les martagons, molis, muffle-de-lion, muscipula, narcisses, nielles, œillets, orchis, oreilles-d'ours, ornithogalon, pavots, pieds-d'alouettes, pour en avoir qui fleurissent en Juin & Juillet, avant ceux qu'on seme en Mars ; des renoncules, scabieuses, sgarza, talaspis & tulipes, & généralement toutes les plantes annuelles qui ne sont point sujettee à la gelée : on seme le anemones après les premieres pluies qui viennent dans ce mois ; & on transplante les myrtes, lauriers rose, jasmin, alaternes, & tous autres arbrisseaux qui sont sujets à la gelée, ou toujours verts, & toutes sortes de plantes fibreuses. Nous dirons dans le Chapitre suivant ce qu'on entend par plantes fibreuses.

### *Récoltes de Septembre.*

*Fruits* : beaucoup de pêches, de rousselets, de fondantes de Brest, quelques beurrés, &c : sur la fin du mois, des secondes figues, du verjus de grain, & quelques oranges.

*Plantes potageres* : encore un peu de melons, beaucoup de chicorées & de choux pommés ; & sur la fin du mois quelques cardons d'Espagne, cardes d'artichaux & pieds de céleri ; beaucoup de citrouilles aoûtées & d'artichaux, & quelques choux-fleurs ; un peu de champignons, de concombres ; & toutes sortes de verdures, comme oseille, poirée, cerfeuil, persil, ciboule, ail, oignon, échalotte & racines.

*Fleurs* : amarantes, ambrettes semées au printems, anagalis, anemones simples, antirimons, aster, basilic, bellevedere, bellis, campanules, canne d'Inde, capucines, clematis de toutes sortes, colchiques, cyclamens, eupatorium, fleurs du soleil, gantelées, geranions, giroflées, jasmins, jacinthes, laurier-rose, limonions, licnis, marguerite, mayenne, merveilles du Perou, muffles-de-lion, myrtes de toute espéce, narcisse de Portugal, nasturce, œillets, féve & rose d'Inde, orangers, passe-velours, pensées, phalangion, pieds-d'alouette, plante de la passion, pomme, épineuse ou stramonium, renoncules plantées en Mai, rose muscade & d'outre-mer, soucis, talaspis, tubéreuses, véronique & volubilis de toute espéce.

## OCTOBRE, *Ouvrages.*

On donne le dernier labour aux terres fortes & humides : on continue partout les ouvrages du mois précedent, & on approprie les jardins, pour en jouir dans cette agréable saison de l'automne.

*Dans les jardins à fruits*, on commence à fouiller & planter dans les terres chaudes & légeres ; car pour celles qui sont froides & humides, il vaut mieux attendre à la fin de Février : on met dans la serre les figuiers en caisse & autres arbrisseaux qui craignent la gelée ; & jusqu'à ce qu'il gele, on en laisse les fenêtres ouvertes pendant le jour seulement.

*Dans les potagers*, on defait les couches, on fait des meules du fumier le plus chansi, pour y élever les champignons & replanter des choux d'hiver ; ou bien on met à part le terreau, pour s'en servir à faire de nouvelles couches ou planches, & on fume les terres de fumier le plus pourri : on seme les épinars, pour en avoir aux Rogations : on seme aussi le dernier serfeuil, & on coupe le vieux, pour qu'il repousse : on prépare le céleri & les cardons : on plante beaucoup de laitues d'hiver & de jeunes fraisiers en bordures ou en planches, pour en avoir du fruit l'année suivante : quelques uns plantent aussi dans ce mois les bordures d'herbes fines ; mais il vaut mieux attendre à la fin de Mars, que les gelées soient passées, à la différence des bordures de buis.

*Dans les jardins à fleurs*, on serre avec simétrie les orangers, jasmins, tubéreuses, &c : on met les pots de tubéreuses sur le côté, pour qu'ils s'égoutent, & que les oignons ne se pourrissent pas : on plante les bordures de buis, les tulipes & tous les oignons ; & généralement on seme & plante toutes les graines & plantes mentionnées au mois précedent.

### *Récoltes d'Octobre.*

*Fruits* : abondance de figues, muscat & chasselas, de beurrés, doyennés ; bergamottes ; poires de vigne, lansac, crasane & messire-jean, des pêches & pavies.

*Plantes potageres* : encore quelques melons en tems doux, des épinars, des pois tardifs ; beaucoup de chicorée & de céleri, de cardons, de cardes d'artichaux & de poirées, de champignons & de concombres ; & toutes sortes de verdures, oseille, poireaux, cerfeuil, persil, ciboules, ail, oignon, échalottes & racines.

*Fleurs :* amarante, antirimon, aster, bellevedere, canne d'Inde, capucines, ciclamens ; muffles-de-lion, nasturce, œillets, fleurs d'oranges, passe-velours, pensées semées en Août, pomme dorée, pomme d'Ethiopie, pomme épineuse, pomme d'Inde, phalangion, plante de la passion, renoncules, roses, soucis, véronique & violettes.

## NOVEMBRE, *Ouvrages.*

On commence par-tout les labours d'hiver, & on prépare les paillassons, les serres, &c.

*Dans les jardins fruitiers*, on plante en terre légere, ou du moins qui n'est ni froide ni humide : on fait recherche aux pieds des arbres vieux ou languissans, pour les couvrir, soit en retaillant leurs racines, en en coupant quelque grosse, en y faisant porter des terres neuves, ou du fumier haché en forme de terreau, ou en leur mettant au pied quelques hotées de fumier pourri : c'est aussi le tems de transplanter les arbres, de les émousser, de sevrer les grosses marcottes de figuiers, & de garantir de la gelée ceux qui sont en espalier ou en buisson : on fait la guerre aux tigres, qui attaquent sur-tout les poiriers ; & quand on a de grands plants, on commence à tailler les moins vigoureux.

*Dans les potagers*, il faut être toujours en mouvement pour braver l'hiver, & faire renaître le printems par les fumiers, les réchauffemens, les couches, les cloches & paillassons : on seme sur couche des petites salades, comme laitues à couper, cresson, &c ; des raves, pour en avoir en Janvier ; des pois à quelque bon abri qu'on doit bien soigner : on plante sur couche & sous cloche des laitues pour pommer, des pieds de baume, d'estragon, de mélisse, de la chicorée sauvage & du persil de Macédoine : on coupe les montans d'asperges qui ont la graine rouge : on lie les chicorées fortes, & on les couvre de fumier sec pour les faire blanchir : on réchauffe les asperges, l'oseille, la chicorée sauvage, le persil de Macédoine : dans les terres séches on butte un peu les artichaux, pour que les pieds ne pourrissent pas, & on les couvre à mesure que le froid augmente : on fait les couches à champignons, pour en avoir au printems ; & on transporte dans la serre, avant la gelée, tout ce qu'on veut conserver l'hiver, comme carot-

tes, panais, betteraves, cardons d'Espagne, choux-fleurs & céleri ; on les y transplante en mottes, qu'on met près les unes des autres : durant les gelées on couvre tout de paillassons, & on veille attentivement à la serre.

*Dans les jardins à fleurs*, mêmes ouvrages qu'au mois précedent.

### *Récoltes de Novembre.*

*Fruits*: quelques figues & poires, les épines d'hiver, les bergamotes, marquises, messire-jean, crasanes, petit-oins ; quelques virgouleuses, ambrettes léchasseries, amadotes, &c ; beaucoup de pommes de calville d'automne, un peu de calville blanc, & déja quelques fenouillets & capen[illegible]us.

*Plantes potageres*: des pommes d'artichaux, des épinars, chicorée, céleri, laitues, &c ; salades & herbes, des choux de toutes façons, des citrouilles & des racines.

A peu près les mêmes fleurs qu'au mois précedent.

## DECEMBRE.

Mêmes ouvrages, mêmes récoltes qu'en Novembre & Janvier.

# CHAPITRE VII.

## *De la Végétation.*

LA végétation est l'action par laquelle les *plantes* se nourrissent, croissent, fleurissent & se multiplient par leurs graines : & sous le nom de plantes on comprend non-seulement les herbes, les plantes potageres & médecinales, les fleurs ; mais aussi les arbustes, les arbrisseaux, les arbres, & généralement tous les corps qui vivent sans sentiment attachés à un certain endroit où ils végetent : ce qui convient aussi aux plantes imparfaites, telles que sont les champignons, truffes, mousserons, topinambours, morilles, mousses, guy, polypode, & les végétations marines : & ces plantes imparfaites sont dans la famille des végétaux, ce que les insectes sont dans celle des animaux.

On distingue les plantes parfaites en boiseuses & en non boiseuses.

Les *plantes boiseuses* sont les arbres, les arbrisseaux & les arbustes ; parce que racines, tronc, branches & rameaux, tout y est bois.

Les *plantes non boiseuses* se réduisent en six sortes ; sçavoir en fibreuses, ligamenteuses, bulbeuses, tubéreuses, charnues & genouilleuses : & ces six noms se prennent de la forme de leurs racines.

Les *fibreuses* les ont toutes menues & déliées, comme des fibres ou *filets*.

Les *plantes ligamenteuses* ont les racines plus grosses, & comme de menus cordages ou *ligamens*, plus longues les unes que les autres.

Les *bulbeuses* ont des racines fibreuses ou ligamenteuses ; & avec cela des oignons ou *bulbes*, qui sont presque toutes composée de plusieurs peaux & envelopes, excepté quelques-unes qui n'ont que des écailles qui forment leurs bulbes à la maniere des pommes d'artichaux : on les nomme bulbes écailleuses.

Les *tubéreuses*, outre leurs fibres ou filamens, ont des *tuberes* ou *tubercules*, qui sont des racines rondâtres, la plupart rousses ou brunes, sans peaux ni écailles, & qui jettent plusieurs tiges ; à la différence des bulbes qui n'en produisent qu'une à la fois sur chaque oignon.

Les *charnues* ont leurs racines grosses & longues, sans envelopes & avec quelques fibres : & ces racines sont ou seules & uniques, comme aux raves & navets ; ou en nombre & multipliées, comme aux pivoines & aux asphodéles.

Et les *genouilleuses*, outre leurs fibres ou ligamens, ont des racines épaisses qui demeurent à fleur de terre ; elles ne sont point unies, mais elles paroissent de plusieurs piéces ; elles sont pourtant jointes ensemble comme le *genouil* joint la cuisse à la jambe. Toutes les plantes genouilleuses, *geniculatæ plantæ*, comme la canne, le baume, l'estragon, le fraisier, le chiendent, l'oseille ronde, la mélisse, se plantent couchées, & produisent une racine à chacun de leurs nœuds.

La Nature admirable par-tout, l'est particulierement dans la formation des végétaux ; c'est

le régne de ses miracles : mais outre ce qu'il y a de curieux, il est aussi de la derniere importance de connoître le mécanisme de la Nature, pour entrer dans ses vûes & l'aider dans ses productions : aussi n'est-ce pas moins l'utile que le curieux que nous cherchons dans ce Chapitre.

Je le partage en trois articles. 1°. J'examine quels sont les principes de la végétation, c'est-à-dire les choses nécessaires pour animer la plante. 2°. J'explique l'action même de la végétation, le mécanisme de la Nature dans la formation & dans la propagation du végétal. 3°. Je fais l'anatomie de la plante parfaite ; & j'accompagne le tout d'expériences & de préceptes qui conduisent du curieux à l'utile, & de la théorie à la pratique.

# ARTICLE PREMIER.

## *Principes de la Végétation.*

Il y en a trois ; l'eau, les sels & la chaleur : car les *sels* sont l'ame de la fécondité ; mais il faut de l'eau pour les dissoudre, & de la chaleur pour les mettre en action.

I. Ce n'est à la vérité que le mouvement de la séve qui fait végéter les plantes: mais la séve n'est pas de l'eau seule ; c'est l'élixir des sucs de la terre ; c'est une substance liquide assaisonnée d'un sel nitreux, d un sel de fécondité qui est répandu dans l'air sur toute la surface de la terre & dans son sein même : souvent aussi la séve renferme des parties sulfureuses, bitumineuses & autres matieres minérales dont la terre est impregnée, & qui se détrempent par l'eau, se fermentent, s'élevent en vapeurs & en fumées, & passent dans les racines pour la nourriture de la tige des branches ; il s'y mêle même quelques parties terrestres très-subtiles qui communiquent souvent leur goût aux plantes, comme dans les vins, légumes & fruits qui sentent le terroir.

Il est vrai qu'il y a des plantes qui poussent des racines dans des phioles de verre pleines d'eau, comme le pouliot, toutes les espéces de menthe ou baume, le cresson d'eau, le treffle des prés à fleur rouge, la pervenche, le bassinet, la guimauve, le laurier-cerise, la germandrée d'eau, la matricaire, &c ; mais c'est parce que l'eau n'est pas un élément pur & simple ; elle contient beaucoup de petits corps étrangers, & sur-tout des parties salines. Quand une terre est usée à force de produire, il a beau pleuvoir, on a beau l'arroser, les plantes y trouveront à la vérité de l'humidité, mais non de la nourriture : il lui faut du repos, des fumiers, de la marne & autres engrais nitreux qui lui communiquent de nouveaux sels ; les pluyes les dissoudront, & alors paroitra cette précieuse seve qui est l'ouvrage des différentes fermentations qui se font dans la terre.

L'esprit de vie que Dieu a répandu par-tout pour animer la nature, n'est qu'un sel véritable & universel qui est un très-pur & un très-simple extrait préparé de tous les corps sur qui le soleil darde ses rayons, & il le purifie au dernier dégré. Ce sel doux & balzamique renferme les vertus séminales de toutes choses ; il nage dans l'air & se distribue par-tout, mais il circule toujours ; il donne la naissance aux minéraux, aux végétaux, & aux animaux, & il ne périt jamais ; il ne change que de figure : s'il entre dans les animaux sous l'apparence des alimens, il en sort sous le voile des excrémens, & de-là il retourne en terre pour s'élever en partie dans l'air par la voye des vapeurs & des exhalaisons; le voilà de rechef dans les élémens : par les pluies, par les rosées, par les fumiers & par beaucoup d'autres manieres, il rentre dans les plantes ; & le voilà de nouveau dans les alimens. Ainsi cette circulation perpétuelle du nitre, des élémens aux alimens, & des alimens aux excrémens, pour rentrer dans les élémens, est le véritable mécanisme de la nature. Les pluyes, les rosées, les neiges même, apportent à la terre ce sel de fécondité qui nage dans l'air ; il s'attache aux murs, aux urines, aux fientes & à toute sorte de pourritures ; & les engrais qui ont le plus de sel, sont toujours les meilleurs, de même que les bêtes les plus abondantes en sels sont les plus fécondes, comme le sont aussi les terres & les terres voisines de la mer. On trouve de ce sel en essence dans les plantes même ; c'est pourquoi on les brûle, pour que les cendres en produisent de nouvelles ; les lessives même sont merveilleuses à cet effet : c'est pourquoi on ne sçauroit trop s'appliquer à entretenir pour ses plantes cette abondance & cette circulation de sels vivifians ; d'autant plus qu'une petite portion de ce sel qui s'attachera à quelque plante ou à quelque grain de bled qu'on aura mis tremper dans quelque préparation saline, est comme un aimant qui attire incessamment de semblables sels qui seront répandus dans la terre & dans l'air.

II. L'eau est nécessaire pour la végétation. 1° Pour qu'elle détrempe tous les sels qui en sont l'ame, mais qui demeurent fortement attachés, & ne font avec elle qu'une masse comprimée incapable d'action, tant qu'ils ne sont point dissous & melangés par l'eau ; elle les porte par-tout où elle coule. 2°. Elle en amene de nouveaux de l'air ou d'ailleurs : la rosée en

a plus que l'eau de pluye, & l'eau de pluye plus que la neige, à proportion de ce qu'elles sont toutes trois plus ou moins impregnées des vapeurs & des exhalaisons de la terre, & des esprits qui voltigent dans l'atmosphere : c'est aussi pourquoi l'air est nécessaire aux plantes, pour qu'elles se ressentent à plein des influences célestes. 3°. L'eau entretient les pores les conduits de la végétation ; & c'est en quoi la sécheresse en est l'ennemie mortelle.

III. La chaleur sert à cuire & digerer les sucs nourriciers de la plante ; elle dilate les pores, ouvre les passages, & éleve les sucs dans la tige & dans les branches : la chaleur de la terre, ou pour mieux dire le feu souterrein commence à vivifier ses sucs & à les pousser vers la surface ; le soleil acheve le reste, & les attire jusqu'aux extrémités des branches, en sorte que la séve se distribue par-tout & s'unit aux parties inférieures de la plante, en s'épaississant, après qu'elle a passé dans tous les canaux où le soleil la promene pour la cuire & la perfectionner.

## ARTICLE II.

### *Cours de la Végétation.*

I. *Entrée de la séve*. Il est aisé de concevoir comment les sucs de la terre entrent dans la racine des plantes. La pluie ou l'eau des arrosemens détrempe les sels de la terre ; voilà les sucs en mouvement. La chaleur de la terre les fait fermenter durant l'hiver même ; elle les digere, les prépare, les pousse à la superficie ; & le soleil survient qui les enleve en dilatant les pores de la plante, & en subtilisant la matiere des sucs.

Au reste, tout le monde sçait qu'il faut un principe de vie dans la graine ou plante sur laquelle on veut que la séve agisse : car la séve est pour déployer, nourrir & perfectionner la petite plante qui est renfermée dans la graine ; mais elle ne peut pas donner d'ame à ce qui n'en a pas : c'est pourquoi on ne doit jamais se servir de vieilles graines.

II. *Germination*. Quand on met en terre vers l'équinoxe du printems la graine de plante qu'on veut élever, ( une grosse féve nous servira ici d'exemple ) elle y trouve abondance de sucs nourriciers dissous & en mouvement ; & si elle est bien conditionnée, elle commence par se gonfler en se remplissant de ce suc vivifiant dont la terre est impregnée. Ce gonflement se fait par la fermentation que cause dans son sein l'humidité, qui s'y insinue par un petit trou qui est à l'extrémité de la féve, comme nous le dirons cy-après en faisant l'anatomie de la plante : alors l'écorce se creve nécessairement, pour donner lieu à la dilatation du corps qui grossit : la prison étant ouverte & les liens rompus, *la radicule*, qui est l'origine de la racine, pénétre en terre ; & *la plume*, qui est le commencement de la tige, s'allonge pour s'élever On appelle *germination* ce premier développement qui arrive à la petite plante qui est concentrée dans le corps de la graine, dont les parties se gonflent à peu près comme fait une éponge dans l'eau.

III. *Formation de la plante*. Après cette premiere démarche, notre embrion de plante germée s'épanouit peu à peu, & saisissant avidement les sucs de la terre, la radicule & la plume se développent, s'étendent, & la plante se forme en son entier.

1°. *Germe*. Il y a dans la graine une certaine humeur oléagineuse qui sert non-seulement à conserver la graine, mais aussi à la nourrir en terre les premiers jours, jusqu'à ce qu'elle soit adoptée & nourrie par la terre, comme je l'expliquerai plus amplement.

2°. *Racines*. Les uns prétendent que la *radicule* est la premiere à se déclarer, & qu'elle est déja devenue *racine* quand la *plume* ne fait que commencer à s'allonger pour se former en *tige* ; & cela parce que, selon eux, le suc nourricier n'entrant dans les plantes que par la racine ou radicule, elle doit s'en ressentir & en profiter avant les autres parties.

Les autres veulent au contraire que les racines ne poussent qu'après la tige, parce que ce qu'il y a de plus subtil dans la séve monte en haut pour former la tige, & le plus materiel travaille en bas & pousse aux racines.

Quoi qu'il en soit de ce fait, la plume de la plante nouvellement germée se porte vers la surface de la terre, parce que sa pointe est en haut ; elle trouve de ce côté-là moins de chemin à faire ; la terre nouvellement labourée y est aisée à percer, & le soleil, la rosée, l'air & la pluie qui agitent incessamment la surface de la terre, facilitent la sortie de la plume & la sollicitent à s'élever, d'autant plus que les parties qui la composent sont plus volatiles, plus exaltées, plus spiritueuses que celle dont est composée la radicule ; du moins à peine celle-ci est-elle devenue racine, que la plume devient aussi-tôt tige.

Les racines en naissant sont toutes blanches & très-déliées ; elles deviennent ensuite de couleur de caillou, & enfin elle s'allonge & se perfectionne en attirant & distribuant sans cesse de nouveaux sels.

3°. *Tige.* On voit croître dans le cœur de notre jeune plante une espéce de filament en ligne droite, qui s'éleve à mesure que la chaleur sublime le suc nourricier, & le pousse en haut; ce filament est la tige, à l'extrémité de laquelle la séve exaltée se porte abondamment; là se forment des nœuds, des boutons, d'où doivent bien-tôt naître des feuilles & des branches.

4°. *Fleurs.* La matiere poussée précipitamment par la fermentation, & condensée par la fraîcheur de l'air au bout des branches, compose les petits bourgeons d'où sortent les fleurs, dont le mêlange des couleurs vient du plus ou du moins des matieres sulfureuses qui sont dans la séve: ces parties de soufre étant les plus subtiles, elles montent aisément à l'extrémité des branches, s'y épaississent, & forment le coloris des fleurs.

5°. *Fruits.* Comme ces parties sulfureuses n'ont point de consistance, le grand air les a bien-tôt détruites; la fleur se fanne & périt, parce qu'un petit bouton tendre qu'elle tient à couvert des attaques de l'air, lui coupe les vivres, se retient tout l'aliment, grossit & s'endurcit. Ce bouton est le fruit qui suit la fleur, & qui tue sa mere en naissant.

6°. *Mort.* La mort de la plante, selon le cours de la nature, provient du défaut de séve, qui peut venir ou du champ qui est épuisé par les végétations précédentes, ou de la plante même, qui pour être desséchée ou autrement, ne peut plus recevoir & distribuer les sucs.

### *Cause de ce qui arrive aux Plantes dans les différentes saisons.*

Il est aisé de l'expliquer après ce que je viens de dire.

Dans nos climats, *en hiver*, les arbres sont dans l'inaction, & ne donnent aucun signe de vie, parce que le froid fige les sucs nourriciers & resserre les pores; ensorte que la séve qui est encore à l'arbre, ne peut ni circuler ni se changer en nourriture; & celle qui est dans les racines & dans la terre, ne peut plus monter: la chaleur souterreine recognée par la froidure a pourtant quelque force, & s'introduisant avec les vapeurs & les exhalaisons dans les racines, elle fait quelque fermentation & prépare une nourriture: voilà pourquoi on voit quelquefois des arbres végeter en hiver.

Mais *au printems* le soleil fortifiant la chaleur souterreine, il dégourdit la nature, échauffe la terre; les pores s'ouvrent, les sucs de la terre, ceux de l'arbre, & le nitre de l'air mêlé avec les pluies, la grêle & la neige, se fondent, fermentent par la chaleur du soleil; & dans ce moment, montant des racines au haut des plantes, ils forment les feuilles & les fleurs nouvelles dont le printems se couronne.

Dans l'*été* la végétation est plus forte, à cause de la chaleur; & quand elle est excessive, on voit sécher & mourir plusieurs plantes, parce que la séve trop agitée court sans cesse sans avoir assez de tems pour se changer en substance: ce fréquent & prompt passage élargit aussi les pores, ensorte qu'il n'y peut rester ni suc ni aliment, d'autant que la chaleur dévore tout, consomme l'humeur & desséche les conduits.

Les ressources de la nature sont cependant si grandes, & elle travaille si assidument pour ses éleves, qu'au commencement d'Août, quand elles paroissent être réduites aux abois par la chaleur, la terre fait alors un nouvel effort pour les secourir; & poussant les humeurs, les sels & les eaux qui se combattoient dans ses entrailles, elle donne une *seconde séve* que les Paysans appellent *la séve d'Août*, qui fait souvent reverdir à vûe d'œil les arbres & la vigne, & nous donne un second *printems*.

*En automne*, la chaleur du soleil diminuant à mesure qu'il s'éloigne de nous, les sucs ne montent plus comme à l'ordinaire: c'est pourquoi les feuilles & les fruits cessant d'être humectés & nourris, se séchent, se détachent, & l'arbre dépouillé tombe peu à peu en l'éthargie.

Les arbres *verds*, que nous appellons ainsi parce qu'ils conservent leur verdure en toute saison, ne sont point sujets à ces vicissitudes, parce qu'ils sont d'une construction plus forte: d'ailleurs la structure des fibres & des tuyaux de leur bois y contribue beaucoup; ils ont leurs feuilles tout l'hiver, parce qu'il y a une juste proportion entre leurs pores & les corpuscules du suc nourricier, ce qui fait qu'ils pénétrent & montent aux feuilles en hiver comme en été: la cause pour laquelle les autres arbres se dépouillent de leurs feuilles, est qu'ils ont les pores trop larges en haut pour retenir les corpuscules alimentaires, & trop étroits en bas pour en laisser passer assez.

### *Actions de la séve.*

1°. J'ai expliqué ci-dessus comment elle entre dans la plante.

2°. Quant à la maniere dont elle monte jusqu'au coupeau du plus haut arbre, on croit que les sucs y montent comme l'eau monte dans du pain, dans une éponge ou dans un long morceau de drap, si l'on en trempe un bout dans l'eau, elle monte insensiblement jusqu'à l'autre

bout

bout du corps ſpongieux : les fibres & les petits tuyaux qui ſont dans le bois des arbres, reſſemblent aux pores d'un pain, d'une éponge, d'un morceau de toile ou de drap de laine dont on ſe ſert pour filtrer une liqueur, & la ſéve ſe filtre de même dans les plantes. D'ailleurs, ce ſont des corps vivans qui attirent les ſucs nourriciers d'autant plus vîte, qu'ils ſont eux-mêmes diſſous & animés par les eaux, pouſſés par la chaleur de la terre, & attirés par celle du ſoleil.

## *Circulation & force de la ſéve.*

3°. Enfin la ſéve circule dans les plantes comme le ſang dans les animaux : elle monte & deſcend pluſieurs fois avant de ſe changer en matiere végétale. De-là vient que quand on arrache une plante avec ſes racines, & qu'on en met quelques-unes tremper dans de l'eau, les racines qui n'y ſont point ne laiſſent pas de ſe conſerver & de croître, parce que l'eau qui eſt montée dans la tige, en deſcendant s'eſt communiquée aux racines qui ſont hors de l'eau. De même ſi on lie fortement le milieu de la tige d'un herbe à lait, comme le tithymale, il ſe fait une enflure au-deſſus de la ligature, par l'amas de la ſéve qui y eſt arrêtée en retournant à la racine. C'eſt auſſi par la même raiſon, par l'effet du flux & reflux de la ſéve, que le ſaule, la vigne, le bouleau, l'oſier, le groſeiller le ſureau, le ſycomore & quantité d'autres plantes pouſſent des racines par le bout de leurs branches quand on les met en terre, ce qui s'appelle *provigner ;* & ſi l'on veut pouſſer les expériences plus loin, on verra d'agréables preuves de la circulation & de la force de la ſéve.

Par exemple, il n'y a qu'à mettre en terre l'extrémité d'une branche de ces arbres ou arbriſſeaux qui ſe multiplient de provins ; cette extrémité prendra racine : alors coupez cette branche enracinée pour la ſéparer de l'arbre, & mettez ſon autre bout en terre, elle prendra racines par les deux bouts : étant ainſi en terre par les deux extrémités, elle a la figure d'un arc : coupez l'arc par le milieu, vous aurez deux arbres enracinés.

On a même vû des Curieux planter des arbres renverſés, enſorte que les racines en ſont vers le ciel, & les branches en terre ; ou plutôt les racines ſe changent en branches, & les branches deviennent racines : ce petit manége ſe fait avec des tilleuls. Pour cela mettez un tilleul la racine en terre, mais peu avant ; mettez-y auſſi les branches & la tête de l'arbre, & arrêtez-les avec des crochets de bois : dans cette ſituation le tilleul ſera planté par les deux bouts tout à la fois, & le tronc ſera couché environ quatre doigts de terre : au bout de deux ans les branches auront fait bien des racines : coupez les véritables & premieres racines deux bons doigts en terre ; tirez dehors par ce bout-là tout le pied de l'arbre, élevez-le en l'air, & appuyez-le avec une bonne fourche, de peur que le vent ne l'agite ; il aura alors pour racines ſes anciennes branches, & pour tête ſes anciennes racines : au mois de Mai ſuivant, ces racines anciennes devenues branches auront pouſſé des boutons, & le tilleul s'accoutumant à cette ſituation, fera bientôt le devoir d'un bon arbre.

*Uſage.* Pour voir un effet ſurprenant de l'abondance de la ſéve & en tirer du profit, on n'a qu'à étêter un ſaule ; il renaîtra en haut & le long du tronc une centaine de rejettons, & de branches nouvelles, dont il n'y avoit aucune apparence aux endroits d'où elles ont pouſſé : coupez ces rejettons, il en viendra d'autres ailleurs : fichez en terre ces cent rejettons, ils produiront chacun cent autres ſaules ; en voilà dix mille, puis un million, & ainſi de ſuite juſqu'à l'infini. Cette fécondité prodigieuſe ne doit pas ſeulement produire en nous une admiration ſtérile, mais nous devons en profiter & en jouir pour multiplier nos plants : par exemple, pour avoir un bois bien vîte, il n'y a qu'à coucher en terre tout de leur long des branches de ces arbres fort ſéveux qui font aiſément racines, comme ſaule, oſier, peuplier, aune, tilleul, bouleau ; ces branches pouſſeront des rejettons par tous leurs nœuds, & on aura bientôt autant d'arbres.

Tous ces arbres fort ſéveux, principalement les aquatiques & les bois blancs, ont une merveilleuſe diſpoſition à la fécondité ; ils ont même, ainſi que les arbres toujours verds, le mérite de n'être ſujets à aucune vermine, & cela par une raiſon phyſique. Les plants aquatiques ont la ſéve ſi inſipide, & ils ſont d'une nature ſi froide, que les inſectes ne peuvent ni s'en nourrir, ni y faire leurs couvains : à l'égard des arbres toujours verds, c'eſt la dureté de leur bois & de leurs feuilles, & l'âcreté de leur ſéve, qui les garantit de ces inſectes. Un autre avantage qu'on tire des arbres verds & des arbres fort ſéveux, c'eſt qu'ils fourniſſent à la Médecine des ſucs ou autres choſes fort utiles.

## *Différens effets de la ſéve ſuivant la différence des Plantes.*

Quand l'eau vient à diſſoudre tous les différens ſels diſperſés dans le ſein de la terre, il s'y forme de leur mélange quantité de fermentations & de combats, d'où réſulte une infinité de ſéves différentes de divers ſucs nourriciers pour la végétation des plantes. La ſéve eſt un pro-

thée qui prend toutes sortes de figures ; elle se change en feuilles, en fleurs, en fruits, en bois, en écorce, en moëlle, en gomme, en résine ; & toutes ces choses varient suivant la différence des végétaux, dont les espéces sont innombrables. ce n'est pas encore tout, & en suivant la séve dans l'incompréhensible filtration qui s'en fait par les pores des plantes, on la voit se métamorphoser en mille façons ; elle devient puante dans l'ail & dans l'oignon, odoriférente dans l'œillet & le jasmin, poison mortel dans l'aconit & la ciguë, contre-poison dans l'anthora & la rhubarbe, amere dans l'absynthe & dans la coloquinte, douce dans la canne à sucre & dans la réglisse, aigre dans les groseilles & dans les citrons, froide dans les quatre semences de courge, de citrouille, de melon & de concombre, chaude dans les quatre semences d'anis, de fenouil, de cumin & de carvi ; cathartique, c'est-à-dire purgative dans le séné & dans l'agaric, gluante dans les fruits à noyau, aqueuse dans ceux à pepins, blanche comme du lait dans le figuier, le tithymale, &c.

Il n'y a rien dans la végétation où la subtilité & la souplesse de la séve paroisse plus admirable que dans les arbres greffés : la greffe est le triomphe de l'art sur la nature : un arbre, par cette opération, change d'espéce, de sexe, de tête, au gré du Jardinier : d'un amandier on fait un pêcher ; on métamorphose un coignassier en poirier ; on force une épine blanche à produire des azeroles ; un amandier des prunes ; on confond même & on mêle les espéces des arbres pour leur faire porter des monstres de fruits. Mais c'est la séve qui fait toutes ces métamorphoses bisarres & incompréhensibles ; c'est elle seule qui se masque & se transfigure sous tant de formes différentes : dans le tronc d'un amandier elle doit produire un fruit dur, sec & cassant ; & dès qu'elle est dans l'écusson d'un pêcher enté sur ce tronc, elle change subitement de détermination, & forme un fruit d'une chair fine, tendre & fondante, d'une eau sucrée, d'un goût relevé & souvent parfumé : cette séve, qui coagulée dans le tronc d'un amandier, deviendroit un amande, figée un peu plus haut dans une greffe de prunier mise sur un amandier, devient une prune : cette même séve aigre dans un sauvageon, devient douce & délicieuse en passant par une greffe de poirier-beuré ou bergamote.

Tout cela est merveilleux & presque inexpliquable : il est pourtant certain, & on le conçoit aisément, que toutes les plantes qui sont en grand nombre d'espéces différentes, ne se nourrissent que de sucs convenables à chaque espéce ; soit parce que les pores de la plante ne donnent entrée qu'aux sucs qui conviennent pour la formation de la plante, c'est-à-dire qui sont figurés comme eux ; ( car chaque pore & chaque suc a sa structure différente suivant sa qualité, & cela se voit avec le microscope ; ) soit parce que les pores figurent le suc en passant, comme les ajutages qu'on met aux jets-d'eau figurent l'eau en pluie, en nappe, en soleil, &c. L'esprit de vie qui est dans la greffe, est ce qui l'anime & détermine l'espéce du plant ; il n'attire ou ne laisse entrer que les sucs convenables ; il périt plutôt que de s'accommoder des autres : ou bien la séve est un baume de vie, un élixir universel, qui ne se détermine & qui n'agit que suivant la qualité de la graine ou de la greffe, quand il l'a pénétrée pour s'y dilater & l'étendre.

### *Sympatie & antipathie des Plantes.*

Il y a des plantes qui s'aiment & qui vivent volontiers ensemble, pendant qu'on en voit d'autres qui ne se peuvent souffrir : c'est ce que les Anciens qui ne raisonnoient guéres, rangeoient parmi les *qualités occultes*, & ce qu'ils appelloient *sympathie & antipathie* : mais on se moque aujourd'hui de ces haines prétendues & de ces amitiés imaginaires des plantes : voici tout le mystere. Deux plantes qui se nourrissent d'un même genre de sucs, se nuisent extrêmement quand elles sont trop proches, parce que le partage de la nourriture qui convient à toutes deux, amaigrit l'une & l'autre ; voilà l'*antipathie*. Au contraire, deux plantes ausquelles il faut pour aliment des sucs tout différens, végétent & vivent ensemble parfaitement bien ; voilà la *sympathie*.

Ainsi il y a de la sympathie entre le *figuier* & la *rhue*, parce que le suc qui convient à la rhue n'accommode pas le figuier ; leur bonne intelligence durera éternellement, parce qu'il n'y a point de querelle pour l'aliment. Il y a de la sympathie entre l'*ail* & la *rose*, parce qu'il faut un suc odorant à la rose, & un suc puant à l'ail ; il n'y a point de vol, point d'inimitié à craindre : la rose n'en est même que plus belle & plus odoriférente, quand elle a l'ail pour voisin, parce qu'il chasse vers elle les sucs qui ne s'accommodent pas de la puanteur de l'ail.

Au contraire, il y a ordinairement de l'antipathie entre le romarin, la lavande, le laurier, le thym & la marjolaine : ces plantes ne sçauroient que beaucoup souffrir ensemble, parce qu'il leur faut des sucs nourriciers tout semblables ; ensorte qu'elles s'affament les unes les autres, & dépérissent insensiblement quand elles sont voisines, à moins que le terrein & le climat ne soit tout propre aux plantesdu même genre, par exemple aux aromatiques. L'arbre qui pro-

duit le girofle, eſt un arbre mal endurant qui ne ſouffre aucune herbe ni aucun arbre auprès de lui, parce que ſa chaleur exceſſive attire toute l'humidité de la terre : de même que dans ces pays-ci le noyer eſt un voiſin dangereux pour toutes ſortes de plantes, parce que ſes longues & nombreuſes racines les affament, ſon feuillage épais les étouffe, & que l'onctuoſité & l'odeur de ſon bois les empoiſonne. Il y a auſſi une grande antipathie entre le chêne & le cyclamen, entre la ciguë & la rhuë, & entre le roſeau & la fougere : ces plantes ne peuvent pas demeurer dans la ſphere l'une de l'autre, il faut que l'une des deux périſſe, ſouvent toutes deux ſéchent ſur pied ; & cela non pas tant parce que l'exhalaiſon, la mauvaiſe odeur d'une plante punaiſe fait crever la plante délicate, mais parce que l'une vôle à l'autre l'aliment dont elle a beſoin ; ou bien il faut que le fonds leur en fourniſſe aſſez, par nature ou part art.

*Uſages.* Voilà pourquoi, 1°. pluſieurs plantes voraces ne s'accommodent pas bien enſemble ; & 2°. on ne doit donner à une terre effritée par de puiſſantes végétations, que des plantes aiſées à nourrir.

3°. Pour que les plantes d'un jardin réuſſiſſent bien, il faut donc éviter de mettre enſemble celles qui ſe nourriſſent d'un même ſuc. Ainſi on ne doit pas planter dans le même endroit toutes les plantes aromatiques ; il ne faut pas mettre enſemble celles qui ont les mêmes qualités, les chaudes, les froides, &c. & il faut ſéparer les ameres, à moins qu'on ne veuille éprouver ſi par-là on peut en augmenter ou diminuer les vertus bonnes ou mauvaiſes, ou que le climat aidé de l'art ne rende le fonds extrêmement convenable à la multitude des plantes homogenes ou voraces.

## ARTICLE III.

### *Anatomie des Plantes.*

Pour bien faire l'anatomie d'une plante, il eſt eſſentiel de la ſuivre dans tous ſes états, & la prendre dès ſa graine, pour ne la quitter que quand elle ſera elle-même en graine. Dans cet intervalle *de grano ad granum*, il y a huit choſes différentes ; la graine, la racine, la tige, les bourgeons, les branches, les feuilles, les fleurs & les fruits.

### *I. La Graine.*

1°. La graine eſt la ſemence que les plantes produiſent pour la propagation & pour la conſervation de leur eſpéce.

*Toute graine eſt plante, & toute plante vient de graine.*

La plante eſt toute entiere dans la graine, & dans la plupart on la diſtingue nettement avec le microſcope : elle y eſt à la vérité pliée & envelopée, mais pourtant remarquable ; les feuilles & la racine y ſont dans une ſituation diſtincte & non confuſe : & une graine n'eſt ordinairement qu'une plante en racourci, une plante concentrée, une petite mignature, mais qui contient tout : il y en a où l'on découvre encore plus diſtinctement que dans les glands & dans les avelines, les plantes toutes formées avec leurs feuilles, leur tige & leurs racines : il eſt aiſé de voir par-là que la nature ſi ſage fait toutes ſes opérations par un pareil mécaniſme, quoiqu'elle ſe cache ſouvent à nos yeux.

Non-ſeulement chaque graine contient en ſoi la plante qui en doit naître, mais elle renferme auſſi une matiere blanche qu'on nomme *farine*, pour nourrir la plante naiſſante juſqu'à ce qu'elle ait une racine capable de l'alimenter des ſucs de la terre : & outre cette matiere farineuſe, il y a une humeur huileuſe pour entretenir dans la graine le principe de vie qui anime la petite plante concentrée ; elle ſécheroit & périroit ſans cette huile vivifiante : tant la Providence eſt attentive à pourvoir aux beſoins de tout ce qu'elle a créé.

Elle n'a point établi de ſexe parmi les plantes, comme entre les animaux, qui ſe perpétuent par le concours mutuel des deux ſexes. Il falloit donc que l'Auteur de la nature renfermât dans chaque graine pour la jeune plante tout ce que les animaux dans leur formation reçoivent du pere & de la mere : à l'exception que la plante ſeule, en produiſant ſa graine, remplit le miniſtere des deux ſexes, c'eſt par-tout le même ordre, la même ſageſſe. Les animaux formés du pere trouvent leur nourriture dans le ſein de leur mere, où l'on croît que cette nourriture ſe communique par le boyau umbilical : de même dans la féve, qui nous ſervira d'exemple pour faire ci après l'anatomie d'un végétal, ce petit embrion de plante eſt attaché par un petit ligament aux deux lobes dont il tire ſa nourriture. Auſſi-tôt que l'animal eſt né, le vaiſſeau qui lui fourniſſoit ſa nourriture ſe rompt & ſe ſéche ; de même auſſi-tôt que la petite plante eſt ſortie

d'entre les deux peaux qui l'enfermoient avec les deux lobes, en même tems que sa racine & sa tige sont dévelopées, le petit ligament par où elle prenoit sa nourriture dans le sein de la graine, se rompt, se séche, & les lobes épuisés pourrissent.

On peut conclure de-là que Dieu très-bon, très-grand & très-sage, ne produit plus de nouvelles plantes ni de nouvelles créatures; mais qu'ayant répandu sa fécondité autant qu'il lui a plû sur celles qu'il créa d'abord, il les rendit enceintes de toutes les plantes & de tous les animaux qui devoient naître dans la suite de tous les siécles. Ainsi les plantes qui naissent à chaque printems, sont aussi anciennes que le Monde; de même qu'un seul œuf de poule ou perdrix suffit pour peupler tout un Royaume de leurs races, parce que parmi les animaux, leurs petits sont contenus dans la matiere séminale des mâles; & ce qu'on appelle génération, n'est que le dévelopement, la manifestation d'un animal qui fut formé de Dieu au commencement du monde. Il faut avouer qu'il y a en tout cela une abondante moisson de curiosités, qui nous porte sans cesse de la Créature au Createur.

La plante est donc toute entiere dans la graine; cette graine a une fécondité secrette & inépuisable jusqu'à la fin des siécles, & comme les plantes n'ayant point de mouvement local, ne peuvent pas se chercher comme font les animaux, il faut bien que la plante renferme dans chaque graine, & la fécondité qui dans un œuf vient du pere, & la nourriture qu'y donne la mere, puisque la graine n'est en effet qu'un œuf de plante, *ex ovo omnia*.

On tient aujourd'hui comme une chose incontestable, qu'il n'y a point de plante qui ne vienne de graine. Les Anciens ont cru qu'il se faisoit plusieurs végétations sans semence, surtout des plantes imparfaites, comme sont les algues, les coraux dans la mer; les champignons, les truffes, les mousses sur la terre. Mais on s'est persuadé du contraire, en mettant de bonne terre dans un vaisseau de verre qu'on couvre d'un voile assez délié, pour qu'il n'y puisse entrer que l'air, le soleil & la pluie: assuré que le vent n'y porte aucune graine, on a beau le laisser exposé aux influences célestes, jamais il n'y vient la moindre apparence de plante.

En effet on sçait par expérience, au doigt & à l'œil, que presque toutes les plantes viennent de graines: & il est à présumer que celles dont la graine nous est inconnue, ne laissent pas d'en avoir & d'en venir aussi, mais que cette graine est imperceptible à cause de sa petitesse. Par exemple, les Modernes ont découvert, la plupart à l'aide du microscope, qu'il y a de la semence dans la fougere, dans le fameux lunaria des Chymistes, dans le polypode, dans la langue-de-cherf, dans l'opioglosum, dans le capillaire de Montpellier, dans l'orchis, l'ellebore, l'orobanche, l'ophris & la pirole, même dans le corail rouge & dans les champignons, quoique ces graines soient très-menues & presque imperceptibles.

### *Fécondité des Graines.*

2°. Les animaux, pas même les poissons, quelque nombreux qu'en soient les peuples, n'approchent point de la fécondité des végétaux: elle est merveilleuse dans bien des plantes. Le pavot blanc donne jusqu'à trente-deux mille graines, à ne lui compter que quatre têtes; au lieu que dans un terroir favorable il en produit jusqu'à douze: de sorte qu'en augmentant à proportion la quantité de ces graines, on trouvera sur un seul pied de pavot jusqu'à quatre-vingt-seize mille graines. Cette fécondité, quoique surprenante, n'approche pourtant pas de celle du tabac, qui donne trois cens soixante mille graines. La langue-de-cerf, qui est une espéce de capillaire, en produit jusqu'à un million. Le millet, le chanvre, le meurier, le tournesol, & une infinité d'autres plantes, portent des fourmillieres de graines.

### *Age & garde des Graines.*

3°. On n'employe guéres dans le jardinage que des graines & semences d'un an; & elles renferment toutes une humeur oléagineuse qui sert, comme je l'ai dit à leur nourriture & à leur conservation.

On croyoit autrefois qu'elles pouvoient rester fécondes jusqu'à quarante ans. A présent on ne donne que dix années de durée à leur fécondité: on n'est même guére assuré qu'elle passe cinq années; ce terme est assez long pour les dessécher & les rendre inutiles à la végétation.

Après tout, cela dépend beaucoup de la maniere dont on les conserve. Il est d'usage, & la raison le veut, qu'on les défende de trop d'humidité, de peur qu'elles ne se corrompent; de trop de sécheresse, pour que l'humeur qui les entretient ne se dissipe pas; & de trop de froid, parce qu'il éteindroit l'esprit de vie concentré dans la graine.

### *Différence des Graines.*

4°. Il y a autant de sortes que d'espéces de plantes. La figure & la grosseur de la graine varient selon l'espéce du végétal qui la porte : & ce qui est admirable, c'est que les grands arbres portent souvent les plus petites graines ; ensorte qu'il n'y a nulle proportion entre la graine & la plante qui en provient. La graine du tabac est trois cens fois plus menue qu'une féve commune ; cependant le tabac est une plante plus grande que la féve. La féve elle-même est plus grosse qu'un gland, qui produit cependant le plus ample, le plus vivace, & peut-être le plus fécond de tous les arbres. Un noyau d'olive, une féve grosse comme un pois, de la graine qui échape presque à la vûe, deviennent oliviers, hêtres, ormes, cyprès, &c. Dans le potager même, les plus grosses plantes comme les racines ont les plus petites graines.

En général les graines ont quatre envelopes : la premiere s'appelle la *capsule* ; la seconde & la troisiéme sont les *peaux* de la graine.

La figure des graines est tantôt semblable à celle d'un rognon, comme dans le *papaver spumeum* ; tantôt triangulaire, comme dans l'oseille : quelquefois entre ronde & triangulaire, comme dans la mélisse & la menthe ; ronde-plate, comme dans les giroflées & les amarantes ; sphérique dans les navets ; ovale dans les tithymales & le scandix : demi-ovale dans l'anis & le fenouil ; demi-ronde dans la coriandre. On en trouve qui ont la figure d'une pique, comme dans la laitue ; d'un cylindre, comme dans les jacobées ; d'une pyramide, comme dans le bec de cicogne à fleurs de guimauves. Il y en a de lisses : d'autres bouillonnées ; d'autres pleines de petites fosses hexagones semblables aux rayons du miel, comme celles de pavot, de jusquiame & de musle de veau : d'autres sont percées comme des pierres-ponces : d'autres enfin ont des mucilages, comme celles du cresson, du basilic, de la roquette, de l'herbe-aux-puces, du du coignassier, &c.

### *Anatomie des Graines.*

5°. Comme il n'est pas possible de passer en revûe toutes les sortes de graines, nous nous arrêtons à la dissection d'une grosse féve, parce que ses parties sont sensibles, aisées à suivre & à reconnoître. Quoiqu'il n'y ait pas un rapport entier entre le chêne qui vient du gland, & une féve, cependant par l'exemple de l'un, on voit la route que la nature fait pour la formation de l'autre : elle est toujours la même, ce sont les mêmes organes & la même conduite.

La *féve* a l'ecorce composée de deux peaux, qui se séparent, aisément quand elle est encore verte. La premiere de ces deux peaux, qui est l'extérieure, se nomme *cuticule*, & l'autre *parenchyme*. Il y a de ces peaux de toutes couleurs, depuis le blanc jusqu'au noir de jais.

Dans la cuticule, à l'extrémité la plus épaisse de la féve, on voit un petit trou, grand à passer la pointe d'une aiguille : il est destiné pour l'entrée de quelques petites humidités, qui puissent exciter la fermentation absolument nécessaire pour faire germer la graine. Toutes les graines qui ont des peaux dures & épaisses, sont percées de la sorte, quoiqu'on ne puisse pas l'appercevoir dans quelques-unes sans microscope.

Ces deux peaux, la cuticule & le parenchyme, étant levées, on trouve le corps de la féve qui est toujours partagé en deux lobes. Il n'y a point de lobes dans le bled : la graine de cresson en a trois ; & toutes les autres graines, même les plus petites, en ont aussi deux : ceux des graines de melons sont blancs d'eux-mêmes.

Au milieu des deux lobes est le *germe*, qui est un petit corps organique qu'on découvre vers la base de la féve. La partie d'en-bas de ce petit corps s'appelle *radicule* ou *racine séminale*, parce que c'est le commencement de la racine ; & la partie d'en-haut se nomme la *plume* ; c'est d'où sort la tige, comme je l'ai expliqué ci-dessus.

*Usage.* J'ajouterai seulement que quand on met en terre de grosses graines, comme avelines, amandes ou noyaux, pour faciliter la végétation, il faut prendre garde que la pointe de la radicule soit en bas, & la plume en haut : autrement, la racine se trouvant en-dessus, seroit forcée de ce détourner & de faire un demi cercle pour descendre ; de même que la tige seroit obligée de faire un grand détour & de décrire aussi un demi cercle pour monter vers la surface de la terre : on doit aider à la nature autant qu'on peut.

### *II. La Racine.*

La racine, cette partie inférieure de la plante, est cachée dans le lieu où la graine a germé, & ce n'est autre chose que la radicule augmentée. Elle se divise souvent en plusieurs menus fila-

mens qu'on appelle *du chevelu*, par où elle s'étend davantage, & par où elle reçoit les sucs de la terre pour se nourrir. On nomme *pivot* la principale racine que la plupart des arbres, comme chênes, châtaigners, pruniers, pommiers, poiriers, & quelques grosses légumes, comme raves & navets, poussent en terre perpendiculairement à leur tige. Sur quoi voyez ce qui en a été dit au milieu de la page 524 du premier Tome.

Il y a cinq choses à considerer dans la racine d'une plante; sçavoir, la peau & le parenchyme qui forment ensemble l'écorce de la racine, le corps ligneux, les insertions & la moëlle.

1°. La *peau* de la racine est la continuation de la *cuticule* de la graine; de même que la racine elle-même n'est que la *radicule* augmentée.

L'usage de la peau de la racine est de filtrer les sucs de la terre, avant de les communiquer aux autres parties de la racine: cette peau est en effet percée d'une infinité de petits pores qui en font comme un crible très-fin.

2°. Le *parenchyme*, qui est la seconde envelope de la racine est là comme une espéce d'éponge qui retient le suc nourricier, pour le préparer & le transmettre au corps ligneux.

3°. Ce *corps ligneux* est une substance d'une tissure plus serrée que celle de l'écorce. Il forme un cercle parfait comme un anneau, & communique pourtant avec le parenchyme par plusieurs petits fibres.

Le corps ligneux reçoit le suc que le parenchyme lui communique: il le perfectionne, il s'en nourrit pour végéter en hauteur & en grosseur; & le reste passe au parenchyme & à la peau pour les nourrir.

5°. Les *insertions* sont des entrelassemens, & des communications du parenchyme qui traverse le corps ligneux pour s'étendre jusqu'à la moëlle.

Elles servent de filtres pour élaborer & perfectionner le suc dont le corps ligneux se nourrit, & pour le distribuer à toutes les parties qui en ont besoin.

5°. La *moëlle*, cette substance molle, qui est dans le centre de la plante où le corps ligneux l'envelope & la conserve, tire son origine immediatement du parenchyme de l'écorce: le suc nourricier passe au travers des insertions, pour aller de l'écorce vers la moëlle: elle est là comme une espéce de tonneau, dans lequel le suc entre pour s'y fermenter & se purifier; & quand il a reçu sa derniere perfection, les insertions servent de nouveau à le distribuer par-tout exactement. Aussi remarque-t'on que la moëlle n'est qu'un amas de petits esprits bouillonnans, qui ont un mouvement lateral & un autre perpendiculaire, pour élever le suc, le porter par-tout, & faire croître la plante en grosseur & en hauteur.

On tient que les racines de toutes les plantes ont de la moëlle: quelques-uns en exceptent le tabac & le stramonium.

### *Végétation des Boutures.*

Le commencement de végétation dans les arbres & arbrisseaux qui viennent de boutures se fait ainsi. La branche qu'on coupe en forme de coin aux deux bouts, étant mise la moitié en terre, la moëlle s'imbibe comme une éponge de l'eau & des sels qu'elle trouve en terre, & les transmet dans les petits fibres qui sont dans tout le corps de la plante, & notamment entre l'écorce & le bois, d'où elle est poussée en partie vers le bout d'en-bas, pour produire des racines à l'extrémité de la petite pointe & autour des nœuds de la bouture, qui sont cachés en terre; & en partie vers la tige & les nœuds qui sont à l'air, pour faire enfler les boutons qui y sont, & les faire étendre en branches ou feuilles, & en corps. Les canaux ou pores qui sont dans cette moëlle, ne s'étendent pas en longueur selon la tige de l'arbre, du moins pour la plupart; mais ils sont distingués dans plusieurs petites cellules ovales, qui ressemblent beaucoup aux rayons des mouches à miel: ce qui paroît lorsque la tige est fendue en longueur, & qu'on en regarde la moitié avec le microscope.

### *Bourlets de Greffes.*

Les bourlets ou bosses qui naissent autour des greffes lorsqu'elles se joignent mal au sujet greffé, viennent de ce que les vaisseaux de la greffe ne répondent pas bout à bout aux vaisseaux du sujet sur lequel on l'a appliquée, ensorte que le suc nourricier ne peut pas les enfiler en droite ligne. Les lévres de l'écorce des arbres que l'on coupe pour y placer l'ente, s'enflent d'abord par le suc nourricier qui ne peut pas passer outre, à cause que l'extrémité des vaisseaux coupés est pincée & comme cauterisée par le ressort de l'air: ce qui fait un bourlet qui s'étend insensiblement de la circonférence vers le centre, par l'allongement des fibres, & gâte la greffe.

*Figures dans les Racines.*

Il y a des racines qui coupées d'un certain ſens, font voir des figures aſſez plaiſantes. La racine de fougere coupée obliquement, repréſente un aigle éployé : & la racine de *pareira-brava* a dans ſon centre la figure d'un ſoleil bien deſſiné, qui a autant de cercles diviſés par rayons qu'elle a d'années. Les Charlatans ont long-tems fait accroire que la racine de mandragore reſſembloit parfaitement, celle du mandragore mâle à l'homme, & celle de la mandragore femelle à la femme : & quoique ces racines ne faſſent qu'endormir & engourdir conſidérablement, ils faiſoient accroire aux ſots qu'elles étoient ſi précieuſes, qu'elles ne pouvoient s'arracher qu'au péril de la vie ; qu'auſſi elles étoient un remede aſſuré contre la ſtérilité, de même que contre les douleurs de l'accouchement ; qu'une *main-de-gloire*, c'eſt-à-dire qu'une de ces racines enfermée myſtérieuſement dans une boëte, faiſoit doubler tous jours l'argent qu'on avoit, &c ; & même faute de mandragores qui ſont rares en France, ils vendoient des racines de coulevrées taillées en forme de mandragores, & lardées de grains d'avoine, puis miſes pendant quinze ou vingt jours en terre, où l'avoine en germant s'incorpore dans les racines, & acheve la reſſemblance.

## *III. La Tige* ou *Tronc.*

La tige qu'on appelle *tronc* dans les arbres, *tuyau* dans les bleds, & *chalumeau* dans certaines plantes, s'éleve de la racine qui eſt ſa baſe, & ſe forme d'un petit filament, que j'ai remarqué qu'on voit croître dans notre embrion de plante, à meſure qu'il ſe déploye. On appelle *liaiſon* ou *collet*, & en termes d'Eaux & Forêts, *couronne* de l'arbre, l'endroit où la tige & la racine ſe joignent.

La tige a, comme la racine, une peau, un parenchyme, un corps ligneux, des inſertions & une moëlle, & l'uſage de ces parties eſt preſque le même que dans la racine.

Le commun du monde croît que la ſéve ne monte aux arbres qu'entre l'écorce & le tronc, & que l'écorce du tronc tire ſa nourriture de la racine. Mais on a découvert que l'écorce a pour nourriture le tronc même, avec lequel elle communique par quantité de petits fibres qui ſont quelquefois circulaires ; on en remarque aiſément de tels dans le bouleau, dans le ceriſier, dans le pêcher, &c. On trouve même dans la ſtructure du bois de différens arbres examiné avec le microſcope, trois ſortes de pores ou petits canaux de communication, dont les uns vont de bas en haut, ou de haut en bas ; d'autres de travers & horizontalement, c'eſt-à-dire de la circonférence du tronc au centre, à la moëlle de l'arbre ; & les troiſiémes tournent en cercle vers l'écorce de l'arbre.

L'uſage de ces trois ſortes de pores, eſt de porter & diſtribuer exactement en-haut, en-bas & aux côtés, les ſucs nourriciers qui montent de la racine, & qui circulent, pour être l'aliment de toutes les parties de l'arbre. Enſorte que le bois des arbres n'eſt qu'un amas de tuyaux forts petits, de fibres creuſes, par où les ſucs nourriciers ſe diſtribuent dans toute l'étendue de l'arbre : le tronc eſt une eſpéce de tonneau, qui empêche que les ſucs ne ſe perdent, & ne ſoient altérés par l'intempérie de l'air.

L'écorce ſert de robe à ſon bois, pour le garantir des inſultes du dehors. Elle ſert auſſi de filtre, autant que pluſieurs autres parties de l'arbre, principalement pour la circulation de la ſéve. Voilà pourquoi les bleſſures des arbres dans leur bois ſont moins dangereuſes que celles de l'écorce, comme on le voit dans quantité d'arbres dont on bleſſe impunément le bois. Par exemple, il y a quantité d'arbres creux, comme vieux chênes & ſaules, qui ne vivent que de quelques fibres ligneuſes qui reſtent à l'ecorce pour les ſoutenir, pendant que le reſte n'eſt qu'une pourriture, une matiere terreſtre & noirâtre, qui eſt pourtant un excellent engrais pour les arbres. Au ſurplus, une écorce liſſée, unie & argentine marque la vigueur de l'arbre.

*Remarques ſur les troncs d'arbres cernés en dedans.*

Il ſe forme chaque année un nouveau cercle au bois de l'arbre, entre l'écorce & le tronc ; & en coupant le tronc horizontalement, on voit ſouvent tous ces cercles très-bien figurés, & on les compte aiſément, principalement dans les chênes.

Mais ces cercles ne ſont pas également épais & nourris : cela dépend de la fertilité de l'année ; car lorſqu'elle a été favorable à la végétation, le cercle a plus de volume.

On remarque même que ces cercles ne ſont pas tout-à faits ronds, & qu'ils dégénerent un peu en ovale, enſorte que la moëlle n'eſt jamais exactement au milieu : l'arbre eſt mieux nourri, & les cercles ſont plus épais du côté du midi ; au contraire, du côté du ſeptentrion, le

tronc a moins profité, & le rayon du centre à la circonférence y eſt le plus court de tous.

La raiſon de ces différences, eſt que l'aſpect du midi eſt bien plus favorable à la végétation que le nord : c'eſt pourquoi dans la Zone Torride, où le ſoleil donne également de tous côtés, les cercles du bois des arbres ſont tous parfaitement ronds & exactement concentriques, comme on le remarque dans l'ébéne qui y croît.

Ces obſervations doivent nous ſervir à pluſieurs uſages utiles & curieux.

1°. En tranſplantant un arbre, il faut le remettre dans la même ſituation; placer par exemple au midi le côté qui étoit au midi, afin que l'arbre pouſſe auſſi aiſément qu'auparavant : autrement les pores qui dans la premiere expoſition étoient dilatés par la chaleur du midi, ſe trouveroient reſſerés par les froids du ſeptentrion; & ceux qui étoient glacés par les frimats & les vents du nord, ne pourroient de long-tems s'ouvrir à l'aſpect du midi.

2°. Si on ſe perd dans un bois, il eſt aiſé de ſe retrouver en s'orientant. Pour cela on coupe quelque branche d'arbres, ou pour le plus ſûr, quelque arbriſſeau un peu fort de tige, on regarde quel en eſt le côté moins nourri; & en regardant de ce côté-là, on a le nord devant ſoi, le midi à dos, le levant à droite, & le couchant à gauche : on enfile celle de ces quatre routes où l'on ſçait qu'eſt le lieu qu'on cherche.

3°. On peut auſſi par le nombre des cercles du tronc ſçavoir l'âge de l'arbre, puiſqu'il s'y forme un cercle chaque année, tant que l'arbre augmente. Le chêne croît, dit on, juſqu'à cent ans, & non au-delà. Les Curieux diſcernent même, par la force ou l'inégalité des cercles, de combien les années ont été plus ou moins heureuſes en végétations; & quelquefois ils s'en ſervent pour diſtinguer dans quel pays le bois à crû, comme je l'ai expliqué de l'ébéne.

*Figure dans des bois.* Outre ces cercles des troncs, il y a dans de certains bois d'arbres des figures qui font plaiſir à voir, & qu'on admire comme autant de petits jeux de la nature. On voit un ſoleil fort bien marqué dans le gui-de-chêne, & la figure d'un ſerpent dans le ſaule.

## IV. V. & VI. *Les Bourgeons, les Branches & les Feuilles.*

1°. Les *bourgeons* ne ſont que le tronc qui veut ſe continuer. Ainſi qui le connoît, ſçait ce que les bourgeons ſont en eſſence.

2°. Les *branches* ſont encore la même choſe, puiſque ce ſont des bourgeons devenus branches avec le tems.

3°. Les *feuilles* ne ſont que des bourgeons déployés.

Les feuilles étant ployées, ſervent à environner la fleur, & elles ne l'expoſent au grand air que peu à peu, à meſure qu'elle peut le ſouffrir : quand elles ſont déployées, elles défendent les fleurs & les fruits des accidens, ſur-tout les fruits délicats, comme les fraiſes, les raiſins, les meures, qui ſécheroient & périroient ſans l'ombre des feuilles.

Elles ſont partagées en deux parties égales, par la groſſe veine d'où ſortent toutes les autres qui portent la nourriture par-tout, en diminuant inſenſiblement en pointe preſque imperceptible, comme on le voit fort aiſément dans un ſquelette de feuille de meurier rongée par un ver à ſoie.

Les feuilles ne paroiſſent venir aux arbres que pour nous fournir une agréable fraîcheur, & défendre les fleurs & les fruits de l'ardeur du ſoleil. Auſſi voit-on que dès que les fruits ſont meurs, les feuilles tombent, comme n'étant plus utiles : on ſçait même que ſous la ligne équinoxiale où il fait éternellement chaud, les feuilles ne tombent jamais des arbres, parce qu'elles y ſont toujours néceſſaires à former de l'ombre. Cependant quelques Sçavans prétendent de plus, que les feuilles ſervent à cuire, à digerer l'aliment, & à le renvoyer bien préparé aux autres parties de la plante.

## VII. *Les Fleurs.*

Les fleurs, qui par l'émail de leurs couleurs & par la régularité de leurs figures, ſont la joie de la nature, & le charme de la vûe & de l'odorat, ne paroiſſent cependant que pour amener le fruit ou la graine, & auſſi-tôt elles ſe flétriſſent & meurent, comme je l'ai expliqué.

La fleur eſt compoſée de trois parties, qui ſont le *calice* ou l'envelope, le *feuillage*, & le *cœur*, qu'on appelle auſſi le fond ou le milieu.

1°. Le *calice* eſt ce qui envelope les feuilles & le cœur de la fleur, tant qu'elle eſt en bouton; & quand elle eſt épanouie, il en ſoutient les feuilles, & les retient dans un arrangement qui contribue à conſerver la figure & la beauté de la fleur.

2°. Le *feuillage* des fleurs, qu'on nomme auſſi *petales*, pour les diſtinguer des feuilles des plantes, eſt de tant de figures & de couleurs différentes, qu'on n'en peut pas voir la multitude & la diverſité dans les prés, dans les campagnes & dans les jardins, ſans admirer les richeſſes de la nature.

Les petales ou feuilles qui composent le feuillage, servent à couvrir le cœur de la fleur pour la garantir des pluies, de l'humidité & des fraîcheurs de la nuit : car elles se ferment, soit plus dans de certaines fleurs, soit moins dans d'autres, aux approches du mauvais tems ; & elles ne s'ouvrent entierement que quand le tems est disposé au beau, afin de profiter de la chaleur & des rayons du soleil.

3°. Le *cœur* de la fleur semble être sa partie la plus considérable, puisque les deux autres, le calice & le feuillage, sont faites pour le cœur qui contient le *pistile*, les *étamines* ou *paillettes*, & les *sommets*.

Il y a deux sortes de cœurs parmi les fleurs ; les uns grainés, les autres fleuris.

Les *cœurs grainés* sont composés de plusieurs paillettes ou étamines, qui sont de petits filets, à chacun desquels est le sommet où se trouve attaché un petit grain, ainsi qu'on peut le voir dans les tulipes & les lys : ces petits grains qui sont d'une juste régularité, renferment une espéce de poussiere qu'il est charmant d'examiner avec un microscope. Le pistile, que quelques Jardiniers nomment *pivot*, est placé dans le centre des étamines : c'est lui qui porte la graine ; & il y a différentes personnes qui pensent que la poussiere des sommets étant meure, & venant à s'envoler ou tomber sur le haut du pistile, elle donne la fécondité à la graine. Parmi les fleurs, il y en a qui n'ont qu'un pistile, & d'autres qui en ont plusieurs.

Les *cœurs fleuris* ( tels sont ceux des soucis & des soleils ) ont les fonds fleuris, c'est-à-dire qu'ils sont parsemés de petits filets qui sont tout autant de pistiles portant chacun une graine ; & sur ces mêmes pistiles & au-dessus de chaque graine, il y a un petit sachet rempli de la poussiere qui doit donner la fécondité à la graine, & par conséquent il sert lui seul d'étamine & de sommet à la graine. Il y a dans ces cœurs fleuris des troupeaux de petits animaux qui y vivent comme les moutons dans les campagnes : avec le microscope on y voit ces atomes animés, & mille choses amusantes & admirables.

C'est de la poussiere des étamines de différentes sortes de fleurs, dont nous avons dit que les mouches à miel se nourrissoient, & avec laquelle elles composoient leur cire.

Les fleurs, principalement celles des arbres à fruits, ne sont que pour la conservation du fruit : en naissant elles le couvrent, elles le font grossir en lui attirant la nourriture, elles le défendent jusqu'à ce qu'il ait pris des forces ; & à mesure qu'il se forme, la fleur dépérit, & tombe enfin quand elle ne lui est plus utile.

De-là vient la différente situation des fleurs & du fruit dans diverses plantes. Les pommes, les poires & les autres fruits, dont la pulpe est assez solide, sont situées derriere ou dessous les fleurs : au lieu que les cerises, les abricots & autres fruits pareils, sont enfermés dans les fleurs mêmes ; parce que se formant dès le commencement du printems, leur pulpe fort tendre périroit au moindre froid, si les fleurs qui l'envelopent ne la conservoient pas.

De même les fruits d'une consistance solide, comme les poires, les pommes, & encore plus les coings, ayant besoin d'une plus grande abondance de suc nourricier que les autres, ils ont la fleur plus grande & plus tenace pour leur en attirer plus long-tems. C'est aussi pourquoi les fleurs sont ordinairement proportionnées au fruit, pour la petitesse comme pour la grandeur : car une grande fleur affameroit un petit fruit qui seroit au-dessous ; & s'il étoit massif, une petite fleur ne pourroit ni lui donner assez d'abri, ni lui attirer assez de nourriture.

### *Figures dans les Fleurs.*

La nature qui peint dans les racines & dans les tiges des plantes, des figures singulieres, n'en fait pas de moins surprenantes dans les fleurs. La grenadille représente exactement la couronne d'épines, les cinq plaies & les trois clous, d'où lui vient le nom de *fleur de la passion.* Les fleurs de chaque espéce d'orchis ou satirions, dont le nombre est très-grand, representent toutes quelque animal ; l'une un oiseau, l'autre un singe, un frêlon, une guêpe, une abeille, une mouche, un papillon, un moucheron, une punaise, une araignée, une sauterelle ou quelqu'autre insecte : souvent même un homme, une femme, un pendu sans jambes, &c.

## *VIII. Les Fruits.*

Les fruits servent d'aliment aux hommes & aux animaux, & à nourrir & conserver la graine qu'ils contiennent pour perpétuer leur espéce.

Le nombre & la diversité des fruits est admirable, & tout y est varié, le goût, l'odeur, la couleur, le volume, la figure & les parties.

La *pomme* est composée de quatre parties, la peau, la *pulpe* qui est le parenchyme gonflé jusqu'à consistance de chair, les fibres & la *capsule* qui enferme les graines ou pepins.

La *poire* a par-dessus la pomme, la *carriere*, qui est un petit amas de nœuds pierreux.

Les *prunes*, les *cerises*, les *pêches*, les *abricots*, ont au lieu de capsule un noyau où est l'amande, qui est la seule graine de ces fruits.

Les *avelines* ont la robe, la coquille, la peau & la moëlle, qui est le corps & la graine de l'espéce.

Le *raisin*, quoique plus petit & beaucoup plus aqueux que la pomme, a pourtant comme elle sa peau, sa pulpe, ses fibres, & des graines au lieu de pepins.

La plupart des fruits sont ronds, & leur rondeur vient de la fleur, ou plutôt de l'entrelassement qui se fait de toutes leurs fibres vers la base de la fleur; car quand elle est tombée, la force du soleil & des vents émousse les pointes de ses fibres, & les fait courber; ensorte que le suc qui entre dans le fruit, n'ayant pas assez de force pour les séparer, les pousser & les faire croître en long, il est de nécessité qu'elles demeurent ainsi courbées, & qu'à mesure qu'elles s'en nourrissent elles s'étendent seulement en rond avec le parenchyme qui devient chair. Si ces fibres n'étoient pas ainsi forcées de se courber, il ne se formeroit point de fruit, mais seulement une petite branche ou quelques feuillages.

## *Remarque importante sur la formation des Fleurs & des Fruits.*

Quoique les fleurs soient la joie de la nature dans le printems, & que les fruits soient le but & le couronnement des soins que la nature & l'homme se donnent, pour conduire à fin tous les végétaux & les perpétuer; cependant tout arbre ne travaille naturellement que pour son accroissement & sa conservation, & il ne rapporte des fruits, ni par conséquent des fleurs & des graines, que quand il ne peut plus pousser de bois, c'est là une chose certaine & à laquelle on ne fait peut-être pas assez de réfléxion. Toutes les expériences du jardinage confirment cette remarque, & elle est le fondement de toutes les régles de la taille qui est le chef-d'œuvre de la culture des jardins.

La séve abondante & grossiere se porte précipitamment au tronc, aux branches & se change en leur substance: il n'y a que le plus subtil, le plus élabouré de la séve qui se convertit en fleurs & en fruits, lorsque l'arbre ne se peut plus changer en bois.

De-là vient que le fruit ne se forme que sur les branches foibles qui ne recoivent pas assez de séve pour pousser ou grossir.

De-là vient que les arbres les plus vigoureux, comme sont ceux greffés sur franc, rapportent plus tard que les autres; de même que ceux qui sont en bonnes terres croissent en bois, pendant que d'autres du même âge, dans un terrein sec & léger sont déja à fruit. Les boutons à fruits ne viennent point sur les grosses branches, mais sur les plus petites; ou tout au plus ils viennent à l'extrémité de quelque grosse branche usée & affoiblie, qui n'ayant plus la même force, est dans la nécessité de pousser des boutons à fruit pour se perpétuer.

De-là vient encore que dans le pêcher, les branches de l'année, qui sont les seules où se forment les boutons à fruits, après l'avoir donné, demeurent séches & ne rapportent plus rien. Dans les pruniers, les boutons à fruit ne viennent que sur le bois de deux ans, parce que cet arbre est plus vigoureux; & c'est aussi pourquoi il peut encore donner du fruit sur les mêmes branches les années suivantes.

C'est aussi par cette raison que les vieux arbres portent du fruit plus gros, d'un goût plus délicat, & en donnent plus que les jeunes; parce qu'il abonde dans ceux-ci une séve toute grossiere, plus nécessaire pour la formation de l'arbre, & plus propre par sa qualité à faire du bois, que des fruits & des fleurs.

Enfin, c'est par la même raison que les arbres foibles & languissans poussent plutôt & en plus grand nombre des boutons à fruit, & ne poussent plus de branches, ou s'ils en poussent quelques-unes, elles sont très-foibles, courtes & languissantes.

Ces remarques servent non-seulement à connoître la conduite de la nature, mais aussi à la regler & à forcer les plantes à se tourner en fruits. On verra plus au long l'importance & l'usage de ces remarques au Chapitre ci-après de la taille des arbres.

Je ne parle point ici des maladies des plantes, des insectes & autres ennemis de la végétation: je renvoye cette matiere au Jardin fruitier.

## *Multiplication des Végétaux.*

Toutes les plantes se multiplient à l'infini, non-seulement par la voie des graines ou semences qui sont un fonds inépuisable de fécondité; mais encore par plusieurs ressources que l'art a découvertes, & qui ne sont toutes qu'une suite de semences.

Les plantes ſe multiplient naturellement de deux manieres, par leurs racines & par leurs graines : on aide la nature en multipliant les plantes par différentes voies, rejettons, provins, greffe ou ente, marcottes, boutures, tales, cayeux & œilletons.

1°. Les *rejettons* ſont les jets qui ſortent du pied d'une plante. Les vrais rejettons ſont avec racines, & ce ſont autant de nouvelles plantes qu'on doit ſéparer, & qui reprennent aiſément : quand ils n'ont point de racines, ce ſont proprement ce qu'on apelle *drageons* ou *ſurgeons* : ils ne ſont bons que ſur le même pied, lorſqu'il s'agit de le garnir ou de le renouveller ; & il y a des drageons fruitiers deſtinés pour fruits ; d'autres à porter bois & feuilles : mais quand on les ſevre de leur pied, ils reprennent rarement, à moins que ce ne ſoient des coignaſſiers, groſeillers, framboiſiers & autres qui reprennent de boutures.

2°. Les *provins* ſont des branches qu'on couche en terre ſans les ſéparer de leur mere-branche, afin qu'elles prennent racines & faſſent de nouvelles plantes. On provigne les figuiers, la vigne, les ormes, les peupliers, les bois taillis, &c.

3°. La *greffe* ou l'*ente* aura ci-après ſon Chapitre à part.

4°. Les *marcottes*. On choiſit ſur la plante qu'on veut marcotter, une jeune branche belle & forte ; on y fait une inciſion par-deſſous, ou bien en fendant la branche par le milieu juſqu'auprès d'un nœud, & on fourre quelque morceau de terre ou d'herbe pour tenir l'inciſion ouverte ; ou bien, pour empêcher qu'elle ne ſe chancre, on inciſe ſeulement le nœud par le milieu, & on enleve la piéce au-deſſus ſans paſſer le milieu de la branche ; puis on la couvre de quelques pouces de terre, & on l'y arrête avec un petit crochet de bois, de peur qu'elle ne ſe releve.

Si les branches dont on veut faire des marcottes ne peuvent pas être abaiſſées en terre ſans riſque d'être rompues, on fait enter la marcote dans un cornet de fer-blanc, ou dans un petit panier, pot ou mannequin, qu'on remplit de bonne terre, & qu'on attache à quelque branche ou ſur une fourchette.

Dans les grands hâles & pendant les fortes chaleurs, il faut arroſer avec ſoin les marcottes nouvellement faites ou nouvellement tranſplantées, ſur-tout celles d'œillets.

Quand la marcotte a pris racines, on la *ſévre*, c'eſt-à-dire on la coupe pour la ſéparer de la mere-plante ; on la tranſplante, on l'arroſe, & elle devient une annuelle plante : en la levant, il eſt bon de laiſſer à ſes tendres racines le plus de terre qu'on pourra ; elle en reprendra mieux.

On marcotte les arbriſſeaux au printems, & on les ſevre en automne : on marcotte les œillets en Juillet ; on peut pourtant marcotter en tout tems, pourvû qu'on le faſſe d'aſſez bonne heure, pour que la marcotte ſoit en état de réſiſter à l'hiver.

5°. Les *boutures* ſont des branches qu'on prend ſur quelque plante, arbriſſeau ou arbre, & qu'on fiche en terre ſans cérémonie : on choiſit ſeulement les branches les plus vives, & il faut les planter toutes fraîches, taillées par le bout en pied-de-biche, ou bien écartelées : il eſt pourtant bon de les laiſſer tremper quelques jours dans de l'eau, elles en feront des racines plus vîte : on pourra même expoſer au plein ſoleil les vaſes où elles tremperont, pour en faciliter & hâter la repriſe.

En comprenant ſous le nom général de bouture, la marcotte, l'ente & le provins, qui n'en ſont effectivement que des eſpéces, il eſt ſûr que la voie de la bouture eſt beaucoup plus prompte & plus avantageuſe que celle des graines.

On ne connoît que deux ſortes de plantes qui ne viennent point de bouture ; celles dont la tige eſt creuſe ſans être nouée, & celles dont le corps moëlleux eſt auſſi dur que le corps ligneux ; encore peut-on ſurmonter ces obſtacles par des expériences qui apprennent à ramollir la dureté de la moëlle des uns, & à former des ſucs propres à la délicateſſe des autres ; ſur-tout ſi on préſuppoſe, comme il eſt aſſez vraiſemblable de le croire, que les ſemences ſont contenues dans toutes les parties de la plante, & qu'elles ſont ſeulement plus dévelopées dans les autres.

6°. Les *tales* ſe diſent des fleurs qu'on multiplie en éclatant leurs plantes en racines. On appelle *cayeux* & *œilletons*, certains bourgeons ou accroiſſances animées, que quelques plantes pouſſent de leurs bulbes ou pieds pour ſe régenerer.

Avant de paſſer outre, on doit ſçavoir que quoique les quatre Livres ſuivans traitent ſéparément du potager, des fruits, des fleurs & jardins d'ornement, & de la botanique, ſuivant la diviſion ordinaire des jardins, cependant il eſt très-rare d'en avoir de ces quatre ſortes ; ſouvent même on n'a à la campagne qu'un ou deux jardins communs qui ſervent à pluſieurs de ces uſages tout à la fois, ſuivant la qualité du terrein & la volupté du maître : & aſſez ſouvent tout l'emplacement du jardin ſe diviſe en parterre pour les fleurs & les arbriſſeaux ; en potager pour les herbes & plantes ; & en verger pour les arbres à fruit, avec quelques touffes de bois & avenues au-delà. Ainſi pour la culture de ces ſortes de jardins communs, on raſſemblera ce qui ſe trouvera épars dans chacun des quatre Livres ſuivans.

# LA NOUVELLE MAISON RUSTIQUE,

## OU

# ÉCONOMIE GENERALE DES BIENS DE CAMPAGNE.

## *TROISIEME PARTIE.*

## LE JARDINAGE;

### LA VIGNE ET LES BOISSONS.

## *LIVRE SECOND.*

### Le Jardin Potager.

JE commence la culture particuliere des quatre ſortes de jardins par le potager parce que c'eſt le plus commun & le plus néceſſaire à notre Maiſon Ruſtique, qui a un grand nombre de domeſtiques à nourrir, & qui eſt ſouvent éloignée de tout.

Les plantes en général ont été la premiere nourriture de l'homme : & ſans parler de quantité de Payſans, de Moines, d'Indiens & autres, qui ne ſe nourriſſent encore que comme nos premiers peres, de légumes & de laitage, on ne peut ſe paſſer du potager pour les beſoins particuliers de la vie, tant en gras qu'en maigre ; & pour peu qu'on en ſçache la culture, on y trouve toute l'année quantité de douceurs & une abondance continuelle de productions qui ſont honneur & profit au maître, ſoit qu'il les conſomme chez lui, ou qu'il les vende.

# CHAPITRE PREMIER.

*Culture générale du Potager.*

LE potager est la partie du jardinage la plus aisée, quoique ce soit celle où il y ait le plus à travailler.

## ARTICLE PREMIER.

*Ouvrage du Potager.*

J'ai parlé dans le Livre précedent de la qualité & de la profondeur de la terre du potager; de sa situation & de ses expositions, des moyens de la corriger & de l'épierrer, de la fouille & des labours qu'il y faut faire, de la distribution du terrein en quarrés composés de planches & de couches, & accompagnés de sentiers, de plate-bandes & d'allées, des ados & des bordures qu'on y doit ménager, des fumiers qu'il y faut avoir en grande abondance, parce qu'on y fait tout par le secours des amendemens, quoique l'excès du fumier donne aux légumes, aux fruits & au vin, qui viennent de terres trop fumées, un goût plus grossier & plus âpre que ne l'ont ceux qui croissent dans des terres médiocrement fumées : raison pour laquelle les salades & les légumes des marais de Paris sont bien plus insipides & nourrissent moins que ceux des campagnes. J'ai parlé aussi des arrosemens, des ustensiles, de l'usage des cloches, des brise-vents & des serres; & j'ai dit en gros tout ce qu'il y a à faire au potager pendant tout le cours de l'année. Venons au détail.

*Maniere de bien défoncer les Potagers.*

La premiere fois que l'on défonce les quarrés d'un potager, il faut le faire de deux bons pieds de profondeur, & mettre la terre de dessus dessous, afin de changer les terres, & que la racine des plantes jouisse de la superficie de la terre qu'on placera dans le fond, & que celle du fond qu'on mettra dessus devienne meuble & bonne, par les rosées & le fumier qu'on y répandra.

Comme la terre, à force d'être toujours chargée de légumes, vieillit, s'use & produit peu, les Jardiniers doivent avoir grand soin tous les hivers de défoncer d'un pied & demi le tiers de leur potager, & de mettre le dessus dessous : par ce moyen tous les trois ans l'on défonce la même terre, qui étant ainsi fouillée souvent, donne moins de peine à remuer, & en est toujours meilleure.

Pour rendre le travail plus aisé, quand on défonce des potagers après avoir tracé le quarré par planches de cinq pieds de large sur toute la longueur, il faut placer deux hommes vis-à-vis l'un de l'autre à deux planches différentes; ils n'ont ensuite qu'à fouiller quatre pieds de long sur la largeur de la planche, & jetter à côté la terre de ce premier trou, lequel ils rempliront de celle du second qu'ils feront de même de quatre pieds de large, & ainsi de suite, en observant toujours de mettre le dessus dans le fond : de cette façon la terre qui a été laissée à côté de chaque planche en fouillant le premier trou, sert à ces deux hommes à remplir le dernier trou qu'ils font; & par-là ils n'ont point la peine d'y transporter de terre : cette maniere avance plus que toute autre, six ouvriers en font autant que douze, d'autant qu'ils se piquent à qui ira plus vîte; mais on doit prendre garde que l'ouvrage soit bien fait.

Ce travail coûte, mais on en est bien récompensé l'été; car la terre ne poussant pas tant de chaleur du fond, & les trous des vers étant rompus, on n'a point tant à arroser, & on a le plaisir de voir que toutes les légumes viennent mieux & sont de meilleur goût, se trouvant dans des terres neuves. Je me suis toujours trouvé fort bien de cette maniere de travailler les potagers.

*Distribution du Terrein.*

I. *Bordures.* Après que le terrein des espaliers & des plate-bandes est pris, on y fait border les allées d'herbes fines. Les violettes & les fraisiers sont aussi en usage pour les bordures. On y employe encore le buis, parce qu'il est propre & verd en tout tems, mais il sert souvent de retraite aux limaçons. On peut aussi garnir les bordures de quelques fleurs qui ne demandent pas

trop de soins, comme mignardises, œillets de poëte, lys, &c.

II. *Plate-bandes.* On garnit le milieu des plate-bandes d'arbres fruitiers en boisson ou en contre-espalier, de groseillers ou autres arbrisseaux qu'on entre-mêle parmi les fruitiers, & à chabout quelque touffe d'absynthe & de rhue pour servir dans l'occasion.

III. *Quarrés.* Les allées étant faites, & les bordures & plate-bandes étant garnies, on distribue le reste du terrein en quarrés, qu'on garnit du toutes sortes de plantes potageres.

## *Emploi du Potager.*

Si le terrein est un peu grand, s'il est par exemple de deux ou trois arpens, on peut le partager en quatre grands quarrés par une allée en croix, & subdiviser chacun de ces quatre grands quarrés en quatre plus petits par des petites allées seulement ou par des sentiers; ce qui fera seize petits quarrés qu'on employera de cette sorte.

Deux quarrés en artichaux; & on en renouvellera un troisiéme tous les quatre à cinq ans au plus.

Un quarré pour les cardons d'Espagne & pour le céleri.

Un autre pour l'oseille qu'on divisera en six ou neuf planches, pour en renouveller tous les ans deux ou trois: il faut dans ce quarré une planche de patience.

Un autre quarré pour des betteraves, dont une des planches sera employée un tiers de bonne-dame, & les deux autres tiers en poirée en confusion.

Un quarré pour les plantes fortes à l'écart, à cause de leur odeur.

Un autre pour les racines, comme salsifis, carottes, cheruis.

Un autre pour le persil, serfeuil, pimprenelle & pourpier, où l'on semera des épinars au mois d'Août.

Un autre pour les laitues à replanter au printems & en été; & à la fin de l'été, ce quarré, ainsi que tous les endroits vuides, se rempliront de chicorée blanche pour l'automne & l'hiver.

Un autre quarré pour les fournitures de salades, qui pourront être toutes en deux planches, parce qu'il en faut peu de chacune, hormis la pimprenelle & le cerfuil, dont il faut davantage; c'est pourquoi je viens d'en mettre en un autre quarré. Dans le reste de celui-ci, on mettra deux planches de chicorée sauvage pour blanchir dans l'automne & l'hiver. On peut y faire aussi quelques couches à champignons.

Un autre quarré pour élever à part toutes sortes de graines, afin que dans les autres quarrés on ne voye rien de monté en graines, si ce n'est tout au plus de l'oseille, des épinars ou de la pimprenelle.

Un grand quarré pour les asperges.

Un autre pour les choux-pommés & les choux-fleurs, tant l'été que l'automne.

Un autre pour les pois verds, & pour les féves de marais & haricots: & ces legumes cueillies, on l'employera en choux d'hiver.

Un pour des melons & concombres. On met dans quelque endroit écarté les citrouilles & potirons, parce qu'ils demandent une grande étendue.

Et enfin un quarré pour tout ce que l'on seme pour replanter pendant toute l'année. On y mettra aussi des raves.

## *Dresser les Planches.*

Pour distribuer également le terrein des quarrés, on commence par les mesurer en dedans, sans y comprendre les plate-bandes qui sont au tour; & on fait toutes les planches d'une égale largeur, autant que l'on peut. On les fait ordinairement d'environ quatre pieds de large chacune, avec un sentier d'un pied entre-deux. Il y en a qui font des planches jusqu'à sept & huit pieds de large; mais cela est incommode pour la culture.

On doit pour la même raison & pour la beauté proportionner leur longueur à leur largeur; & il faut toujours les reborder un peu avec le rateau, & pour retenir l'eau des pluies & des arrosemens, sur-tout dans les terres légeres, sabloneuses ou séches: mais dans celles qui sont humides, il faut au contraire que le milieu des planches & des plate-bandes soit un peu plus élevé que les extrémités, & que les sentiers & allées aillent un peu en pente, ou y faire des rigoles, afin que les eaux s'écoulent. En dressant les planches, on ôte en même tems toutes les pierres que le rateau rencontre.

*Semer & planter, terroter & cultiver.*

C'eſt dans ces planches bien fumées & bien labourées, ou ſur les couches, qu'on dreſſe, qu'on ſeme ou qu'on plante toutes les plantes potageres, chacune en ſa ſaiſon, comme nous le dirons au Chapitre ſuivant.

1°. On y plante, c'eſt-à-dire on y fiche dans un trou fait en terre avec un morceau de bois nommé *plantoir*, les oignons, les féves, & généralement toutes les plantes qui ont peu de racines; comme poireaux, choux, laitues, chicorées, &c. Il y a même certaines plantes qui ſe plantent ſeulement, & qui ne ſe ſement point, comme artichaux & fraiſiers. Il faut toujours couper le pivot, rafraichir les racines, & quelquefois les feuilles de tout ce qu'on tranſplante. Voyez ci-après Article II. Tout ce qu'on replante ou tranſplante, doit être arroſé auſſi-tôt & aſſidument pendant le printems, l'été & l'automne.

2°. On y ſeme toutes les autres plantes; & les unes ſe ſement pour demeurer en place, comme le cerfeuil & perſil, les autres pour être tranſplantées, comme laitues de toutes ſortes, céleri & choux. Tout ce qu'on ſeme, on le fait ou par raïons, ou à plein champ.

On rayonne les planches en les traçant avec le bout d'un bâton, ou en y appuyant le manche d'une béche couchée de ſon long, pour y ſemer certaines légumes, comme oſeille, poirée, perſil, cerfeuil, épinars; puis on remplit de terre les rayons ſans les herſer. Mais à l'égard des autres plantes potageres, comme oignons & racines, il vaut mieux les ſemer en pleine planche, & enſuite on les herſe légerement; ce qui ſe fait d'ordinaire avec une fourche de fer pour bien couvrir les graines.

Semer *à plein champ en pleine terre* ou *de volée*; c'eſt la même choſe; & c'eſt ſemer en plein, comme on fait le bled.

Les Maraichers, qui leurs louent fort cher, trouvent plus de profit à ſemer ſans rayonner: mais les Curieux prétendent qu'il y a plus de ſûreté pour les plantes, & plus de propreté à ſemer en rayons qu'en plaine terre.

3°. Il faut porter du terreau ſur chaque planche qui aura été ſemée, pour les terroter de l'épaiſſeur d'un bon pouce, afin que les graines germent & levent plus aiſément, & que la terre ne ſoit ni battue par les pluies & les arroſemens ni ſcellée par les eaux & les gelées qui viennent à contre tems, ni deſſéchée par les hales, les vents & la chaleur.

4°. Si la planche ou couche n'eſt pas mouillée quand on ſeme, on l'arroſe auſſi-tôt, pour que les graines prennent racine; & on continue tous les jours tant qu'il fait chaud & qu'il ne pleut pas.

5°. On doit toujours ſe ſouvenir de ne mettre en vûe du logis & à l'entrée du jardin, que ce que le jardinage a de plus gracieux pour la vûe & pour l'odorat; & de placer à l'écart les plantes fortes, les choux, les fumiers, &c.

6°. Il eſt bon d'entremêler les planches de différentes ſortes de plantes, de mettre de planches de verdures parmi des planches de racines, & ainſi du reſte, pour que la varieté des planches du quarré plaiſe mieux à la vûe, & que les plantes des mêmes eſpéces ne s'affament pas les unes les autres; car la nature ne ſe plaît pas moins dans la diverſité que la vûe.

7°. Il faut placer auprès de l'eau les plantes qui ont le plus beſoin d'arroſemens, comme artichaux, oſeille, fraiſes, céleri.

8°. On doit s'appliquer à ne mettre dans ſon jardin que des plantes qui ſoient propres au terroir, & au climat: par exemple des artichaux, des choux-fleurs, des cardes poirées, des cardons, des oignons, du céleri, des betteraves & autres racines dans les terres bonnes & fortes; & de l'oſeille du pourpier, des laitues, chicorées & autres menues plantes dans les terres légeres & ſablonneuſes.

9. Ne ſemer & ne replanter jamais deux années de ſuite, une même choſe dans un même endroit, tant que l'on peut.

10 Quand les ſemences ſont levées, il faut les arroſer, les ſarcler avec ſoin, ſans prendre les bonnes herbes pour de mauvaiſes; les ſerfouir pour que la terre profite bien de la pluie & des arroſemens & arroſer exactement pendant les hâles du printems & la chaleur de l'été ſur-tout les plantes qui ont le plus beſoin d'eau, comme les laitues pour pommer les concombres les raves, les oignons blancs du mois de Mai, les artichaux, les cardons d'Eſpagne, la chicorée, le céleri.

11°. Enfin tenir toujours la terre bien meuble, & prodiguer les amendemens, parce que les plantes potageres l'effritent beaucoup.

*Couches.*

On a inventé l'usage des couches dans les pays froids ou temperés : pour y élever en tout tems toutes sortes de plantes. Il y en a qu'on éleve de graine & qu'on laisse sur les couches, comme melons, raves, & laitues ; & d'autres qu'on transplante dans les planches des quarrés, comme laitues pour pommer, céleri, concombres, cardons d'Espagne ; d'autres enfin qui ont été élevées en pleine terre, & qu'on transplante sur les couches, comme fraisiers & asperges.

1°. On ne fait des couches qu'avec du grand fumier de cheval ou de mulet ; & ce fumier doit être neuf, c'est-à-dire employé en sortant de l'écurie. Il y en a qui y mêlent un peu de fumier de mouton.

On peut pourtant y mêler au plus un tiers de vieux fumier, pourvû qu'il soit sec & nullement pourri ; autrement il n'auroit plus assez de chaleur : & d'ailleurs les vieux fumiers ont une mauvaise odeur qui communiqueroit aux plantes.

2°. Les couches doivent être placées à un bon abri & en belle exposition, au midi, rarement ailleurs.

3°. Il faut les faire de quatre pieds de large & autant de hauteur, à cause qu'elles s'affaissent toujours : la longueur est suivant le terrein.

4°. Pour faire une couche, la place étant marquée ; on y porte du fumier à hotées, qu'on range tout le long de la place ; ensuite on commence à travailler par le bout où finit le rang des hotées, afin que le fumier n'étant embarrassé de rien qui le charge, on puisse l'employer plus aisément & plus proprement : ce qui se fait avec la fourche en retroussant le fumier à chaque lit de la couche ; en sorte que tous les bouts du fumier se trouvent en dedans, & que le reste fasse le dos en déhors.

Le premier lit de la couche étant ainsi fait quarrément, on travaille aux autres, & on les bat du dos de la fourche, ou on les trépigne, pour voir si la couche est également garnie par-tout, afin d'y remédier sur le champ ; & on continue ainsi jusqu'à se que la couche soit assez haute.

5°. Le fumier étant dressé, on charge la couche, & on la couvre de terreau bien menu, de l'épaisseur d'environ huit à neuf pouces, pour servir de dépôt aux semences, & pour faire échauffer & affaisser plutôt le fumier. On y met plus ou moins de terreau, suivant les plantes qu'on y veut faire venir : par exemple, on n'y en met que six à sept pouces d'épais, pour y semer de petites salades, melons ou concombres, ou pour y mettre de laitues pommées & des asperges à réchauffer ; & on y en met un pied, quand c'est pour y semer des raves, ou pour replanter de l'oseille, des melons, des pots de fraisiers, &c.

6°. La couche étant ainsi faite, elle doit rester en cet état pendant six ou huit jour avant que d'y rien semer, & pas davantage, afin que la grande chaleur du fumier ait le tems de s'évaporer, & qu'il n'y reste qu'une chaleur moderée qui se connoît en mettant dans la couche le doigt ou la main toute entiere : si l'on y semoit trop tôt, les graines se brûleroient ; & trop tard, la couche n'auroit pas assez de chaleur.

7°. Quand la couche est au bon degré de chaleur, on dresse proprement le terreau qu'on y a mis par-dessus avec une planche de bois leger, comme de sapin par exemple, aux deux bouts de laquelle on aura cloué deux bâtons de la hauteur de la couche : on met cette planche tout auprès de la couche pour la commodité du Jardinier, on presse avec les mains le terreau contre la planche, & on continue ainsi jusqu'au bout, pour faire prendre au terreau une consistance au bord de la couche, & pour qu'il puisse se soutenir comme une terre solide : ensuite on change la planche, pour faire la même chose de tous les côtés de la couche. Lorsque le terreau est dressé, il doit avoir en tout sens un bon demi demi-pied moins d'étendue que le dessous de la couche ; & dans toute l'étendue de la couche il doit être aussi uni qu'une planche dressée en pleine terre.

8°. On laisse entre chaque couche un sentier large d'un pied, pour qu'on puisse réchauffer les couches, & en arroser, cultiver, lever, transplanter & couper les plantes.

9°. Les couches ne servent pas seulement à avoir en toutes sortes de saisons des laitues de toutes especes, des chicorées & autres salades & fournitures, de l'oseille, des asperges, des fraises, &c ; mais encore des champignons, des melons & des concombres. Les couches qui donnent ces fruits, different seulement des couches communes en quelques petites choses, que nous observerons en parlant de la culture particuliere de ces fruits potagers au Chapitre suivant.

10°. Pour conserver la chaleur des couches, & preserver du froid les graines ou plantes qu'on y a mises, sur-tout quand elles commencent à lever, il faut les couvrir soigneusement avec des cloches ou des chassis, si on en a ; on y ajoute même dans les grosses gelées des couvertures de grand

grand fumier sec & des paillassons, ou simplement de grande paille qu'on étend par-dessus les cloches ou chassis. Lorsqu'il fait beau, on découvre le matin les cloches ou chassis, & on les recouvre le soir.

Quand on n'a point de cloches ni de chassis, on ne laisse pas que de se servir des paillassons & des couvertures de fumier ou de paille ; mais il ne faut pas que les paillassons posent sur les couches : on doit laisser entre-deux environs un demi-pied d'élevation dont on garnit bien les bords lorsqu'il fait grand froid : il faut de plus garantir ses couches par des brise-vents ou par des murs de paille, quand on n'en a pas d'autres.

Au surplus, au sujet des couches & de leurs usages, voyez ce qui sera dit au Chapitre suivant sous le mot *Melon*.

11°. Il s'engendre dans les couches plusieurs insectes qui rongent les semences & les germes : on doit enterrer trois doigts avant dans la couche quelques petits vaisseaux, comme verres à boire, & les remplir à moitié d'eau, pour que les insectes en courant par la couche, y tombent & se noyent.

Il faut aussi couvrir la couche de quelques rets ou filets soutenus sur des fourchettes à demi-pied de hauteur au-dessus de la couche, pour empêcher les oiseaux d'en approcher quand les graines levent ; ils en sont friands, parce qu'elles portent leur écorce au bout de la feuille pointante. On peut encore mettre sur les couches ou aux arbres voisins des petits moulinets de carte ou des feuilles de sapin, & des grelots suspendus, pour que le bruit que le moindre vent causera, chasse les oiseaux de jour, & de nuit les mulots.

## *Couches sourdes.*

Il y a une autre sorte de couches qu'on appelle sourdes, parce qu'elles sont toutes en terre, & qu'elles ne paroissent pas comme les autres : on les fait pourtant de la même maniere, si ce n'est qu'on arrange le fumier dans une tranchée faite exprès de telle largeur, longueur & profondeur qu'on juge à propos, & on y arrange le fumier jusqu'à fleur de terre. On les fait ordinairement de deux bons pieds de profondeur, & de trois pieds ou de trois pieds & demi de largeur. On y fait venir des champignons, on y transplante des asperges, & on y réchauffe des figuiers en caisse ; & au surplus, on y peut mettre toutes sortes de graines comme sur les autres couches.

## *Réchauffemens.*

Quand les couches sourdes ou autres se refroidissent trop, ( ce qui va à douze ou quinze jours, & on les sent bien en y fourrant la main, ) il faut y faire des réchauffemens tout autour avec du grand fumier neuf, pour renouveller ou entretenir le degré de chaleur, ou faire profiter le plant.

Lorsqu'on a deux couches voisines à réchauffer, un seul réchauffement sert pour les deux : il n'y a qu'à remplir de fumier le sentier qui les séparoit ; & en ce cas le réchauffement doit être moins fort que quand il n'y a qu'une couche, parce que le fumier est entretenu dans sa chaleur par le voisinage des deux couches : mais comme il n'en est pas de même lorsqu'on n'en a qu'une à réchauffer, on doit alors augmenter l'épaisseur du fumier, & en mettre au moins deux pieds sur tous les côtés de la couche ; souvent même il en faut mettre plus haut.

On renouvelle les réchauffemens toutes les fois que la couche en a besoin ; ce qui va d'ordinaire à huit ou dix jours : mais pour renouveller un réchauffement, il n'est pas toujours nécessaire d'en faire un nouveau ; c'est assez de remuer de fond en comble le fumier qui y servoit, quand il n'est pas pourri, sans y en mêler de neuf ; ce remuement suffit à soutenir la chaleur encore pour huit ou dix jours : on peut même, lorsqu'il fait chaud, le réchauffer en le mouillant raisonnablement ; cela rappelle ses forces pour cinq à six jours : mais si le fumier est pourri tout-à fait, ou du moins pour la plus grande partie, il le faut absolument changer, il n'auroit plus assez de chaleur. On continue ainsi de faire, de remuer, de rafraîchir & de renouveller les réchauffemens tant que les plantes en ont besoin.

Les réchauffemens font merveille, sur-tout pour l'oseille ; ils la font pousser une quinzaine de jours avec la même vigueur, qu'elle pousse en pleine terre au mois de Mai, mais elle périt ensuite. Il en est de même de la chicorée sauvage, du persil de Macédoine, &c.

C'est pourquoi on pratique aussi les réchauffemens en pleine terre, sur-tout pour les asperges ; parce que quand elles ont été arrachées & replantées, elles n'en font pas de si beaux montans.

Pour faire un réchauffement en pleine terre, il faut vuider exactement la terre des sentiers qui séparent les planches jusqu'à la profondeur de deux bons pieds, & y mettre à la place du

grand fumier chaud; on en couvre même toute la planche. Lorsque les asperges ou autres plantes commencent à pousser, on les cloche, on les paillassonne, on remue & on renouvelle les réchauffemens, & on a ainsi de belles légumes dans le plus fort de l'hiver.

## ARTICLE II.

### *Plantes du Potager.*

L'abondance de la varieté des productions du potager, est une chose qui mérite toute notre admiration & notre reconnoissance : la nature y est sans cesse dans l'action pour nous fournir des vivres : elle nous nourrit des racines de quelques plantes, des feuiles de quelques autres, des côtés de celles-ci, des premiers jets de celles-là : il y en a qui veulent être mangées dans leur verdeur; d'autres ne sont bonnes que dans leur maturité : c'est une chose inépuisable qu'un bon potager, & il n'est point de jour qu'on puisse s'en passer, non pas même dans les saisons ingrates, où les productions du jardin sont à l'abri dans les serres & dans les celliers.

### I. *Liste des Plantes potageres.*

Absynthe.
Ache.
Ail.
Alleluia.
Anis.
Artichaux verds & violets.
Asperges.
Basilic grand & petit.
Baume.
Betteraves.
Bonne-dame *ou* arroche.
Bonnets-de-prêtre.
Bourrache.
Buglose.
Capres ordinaires & Capucines.
Cardons d'Espagne.
Carottes.
Céleri.
Cerfeuil, tant ordinaire que musque.
Champignons.
Cheruis.
Chicons.
Chicorées de toutes sortes.
Choux de toutes sortes.
Ciboule.
Citrouille.
Cives d'Angleterre.
Concombres.
Coriandre.
Corne-de-cerf.
Carouges *ou* calebasses.
Cresson alenois.
Echalottes.
Epinars.
Estragon.
Fenouil.
Féves.
Fraises.
Framboises.
Groseilles.
Haricots.
Hyssope.
Laitues de toutes sortes.
Lavande.
Laurier-franc.
Mâches.
Marjolaine.
Mélisse.
Melons.
Navets.
Oignons blancs & rouges.
Oseille grande, petite & ronde.
Panais.
Patience.
Perce-pierre *ou* passe-pierre.
Persil commun, frisé & de Macédoine.
Pimprenelle.
Pois de toutes sortes.
Poirées *ou* bettes.
Poireaux.
Poivre d'Inde.
Pommes d'amour.
Pommes de merveille.
Potirons.
Pourpier verd & doré.
Radix.
Raiponces.
Raisins de treille.
Raves.
Reglisse.
Rhue.
Rocamboles.
Romarin.
Roquette.
Salsifis communs & d'Espagne, *ou* scorsonere.
Sariette.
Sauge.
Thym.
Topinambour.
Tripe-madame.
Truffes.
Verjus.
Violettes.

Ce catalogue de plantes composeroit plutôt une forêt qu'un jardin; & il n'y a peut être que le grand potager de Versailles où toutes ces plantes se trouvent. De simples Particuliers n'ont qu'à choisir dans cette liste celles qu'ils voudront avoir.

## II. *Sept claſſes de Plantes potageres.*

On réduit ordinairement toutes les plantes potageres à ſept claſſes, qui ſont les racines, les verdures, les ſalades avec leurs fournitures, les plantes fortes, les plantes odoriférantes, les légumes & les fruits.

1°. Les *racines* ſont la betterave, les carottes, les panais, les navets, les raves, les ſalſifis, & ſcorſoneres, les cheruis, les topinambours, &c. On appelle racines les baſes du potager.

2°. Sous le nom de *verdures*, on entend les choux, l'oſeille, les épinars, la poirée, la bonne-dame, la bourrache, la bugloſe, la patience, le perſil, &c.

3°. Les *ſalades* ſont les laitues, dont il y a au moins de quinze ſortes toutes dénommées cy-deſſous ; le céleri, la chicorée, les mâches, les raiponces, le pourpier & le cerfeuil.

Et pour *fournitures*, le baume, l'eſtragon, la perce-pierre, le creſſon, la corne-de-cerf, la pimprenelle, la tripe-madame, la roquette, la capucine, &c.

4°. Les *plantes fortes*, que d'autres appellent ſimplement plantes *bulbeuſes*, c'eſt-à-dire à oignons ou cayeux, ſont les oignons, les cives, les ciboules, l'ail, l'échalotte, la rocambole & les poireaux.

5°. Les *plantes odoriférantes*, autrement *herbes fines*, ſont l'abſynthe, l'anis, le baſilic, le baume, la camomille, l'hyſſope, la lavande, le laurier, la marjolaine, la méliſſe, le romarin, la rhue, la ſauge, le thym, les violettes, &c. On appelle plus communément ces plantes *bordures*, parce qu'on les met en bordures.

6°. Les *légumes*, quoiqu'en petit nombre, ſont un objet conſidérable pour la nourriture & les proviſions ; ce ſont les pois de toutes eſpéces, les féves de marais, les haricots & les lentilles.

7°. Les plantes potageres, qu'on appelle *fruits* de terres, ſont la partie la plus importante du potager ; ce ſont les melons, les concombres & cornichons, les citrouilles, courges longues, calebaſſes & potirons, les artichaux, les aſperges, les cardons & les cardes, tant de poirée que d'artichaux ; ſans parler des véritables fruits, comme fraiſes, framboiſes, groſeilles, tant rouges, violettes & perlées, qu'épineuſes, verjus, muſcats, & autres raiſins de treille qu'on cultive tous avec honneur & profit dans les potagers.

## III. *Garniture du Potager.*

Le Jardinier doit s'appliquer à avoir de tout dans ſon potager ; à y faire durer les plantes dans toutes les ſaiſons poſſibles, hâtives & tardives ; & à bien employer tout ſon terrein, enſorte qu'il n'y ait ni coin perdu, ni planche qui reſte un peu de tems inutile.

### *Fourniture d'automne.*

Comme les mois de Septembre & d'Octobre ſont ceux où l'on fréquente le plus les campagnes & les jardins, où les Maîtres viſitent leurs biens, & où les amis ſe vont chercher aux champs ; il faut alors, pour l'honneur du Jardinier & pour le profit du Maître, que le potager ſoit fourni de beaucoup de chicorée blanche, de laitues de Génes & de royales, de céleri, de cardons d'Eſpagne, champignons, concombres, melons, citrouilles, raves, betteraves, panais, carottes, cheruis, ſalſifis, de deux eſpéces, d'un peu d'épinars, même de pois & haricots juſqu'en Novembre, d'oignons, & ciboules, poireaux, choux-fleurs, choux-pommés, choux-blonds d'hiver, d'oſeille & de fournitures, outre ce qui eſt du reſſort du Jardin fruitier.

### *Fourniture gracieuſe pour l'hiver.*

C'eſt principalement dans cette ſaiſon qu'il eſt agréable de trouver ſon potager fourni de douceurs. Pour cet effet, en automne il faut faire pluſieurs couches : ſur les unes on placera des laitues, crêpes-blondes ou d'Aubervillers ; dont on mettra ſix ſous chaque cloche ; ſur d'autres on plantera ſix ou ſept rangs de laitues romaines ; ſur d'autres on ſemera de l'oſeille, & des petites raves qui dureront une bonne partie de l'hiver ; enfin ſur d'autres on ſemera des petites ſalades qu'on couvrira de cloches.

Quand les laitues qu'on aura plantées commenceront à ſe toucher, pour les faire pommer on mettra ſous la cloche trois petites fourchettes d'un pouce de haut, pour leur donner de l'air comme on le fait aux melons ; ſans quoi elles fondroient : lorſqu'il gelera, on les couvrira avec aſſez de paille & de foin ſec, pour qu'elles ne puiſſent pas geler.

Il ne faut point mettre de cloches sur la laitue romaine, mais ficher en terre tout autour de la couche des pieux qui débordent la laitue de quatre doigts, & attacher d'un pied à l'autre du travers de la couche de l'osier sur lequel puissent poser de petites perches qu'on mettra en longueur pour soutenir les paillassons dont on couvrira la couche; puis ensuite jetter de bonne paille par-dessus, de maniere qu'il n'y ait rien à craindre de la gelée. Il faut faire la même chose aux couches d'oseille, indépendamment des cloches, & donner de l'air aux couches tous les jours lorsqu'il ne gele pas; autrement toutes les légumes fondroient.

Quand on veut servir des laitues romaines bien blanches dans le tems que la neige est sur la terre, il en faut lier un nombre tous les huit ou dix jours : ensuite les bien entourer de paille & de foin sec, & les couvrir pour qu'elles ne prennent point d'air : avec ces précautions on aura de toutes ces légumes pendant tout l'hiver.

*Fournitures du tems de Pâques.*

On doit en cette saison renaissante trouver dans son potager des raves & des petites salades sur couches, du pourpier verd & doré, quelques laitues pommées, des épinars, des salsifis de deux sortes, de la chicorée sauvage, & toutes sortes de racines, de l'oseille & des poirées, même des asperges.

*Fournitures vers la Pentecôte.*

Beaucoup de laitues pommées de plusieurs espéces, entr'autres la crêpe-blonde, la coquillée, l'impériale & les chicons; force salades de toutes sortes & leurs fournitures; de la poirée, des cardes-poirées, quelques artichaux, & du persil; abondance d'asperges, des premiers pois verds, toujours quelques raves, quelques concombres, même des fraises & des cerises précoces.

*IV. Naturel des plantes potageres.*

Pour apprendre le naturel de toutes ces différentes plantes, & pour donner ici une instruction méthodique à la culture du potager, il faut les partager en différens titres, & rassembler dans la même classe toutes celles qui veulent être cultivées de la même maniere : cela établira les principes, & ouvrira la carriere du jardinage.

*1°. Plantes qui restent en place où on les seme.*

On ne transplante point les carottes, panais, navets, raves, betteraves, cheruis, scorsoneres & salsifis, le persil, le cerfeuil, la corne-de-cerf, le cresson alenois, la pimprenelle, la poirée à couper, le pourpier, l'oseille, la patience, les épinars, la chicorée sauvage, les laitues à couper, les mâches & les raiponces, les pois, les féves, l'ail, l'oignon & les échalottes.

*2°. Plantes qu'il faut transplanter.*

Les cardes-poirées, le céleri, les chicorées blanches & les laitues, tant à lier qu'à pommer, à moins qu'elles n'ayent été semées bien clair ou éclaircies; les melons les concombres, les citrouilles, les potirons, &c.

*3°. Plantes qu'on transplante si l'on veut.*

Il est indifférent de laisser en place ou de transplanter le basilic, l'anis, la bourrache, la buglose, le fénouil, la ciboule, la sariette, le thym, le cerfeuil musqué, les capres-capucines, les cardons & les asperges, quoiqu'ordinairement on les seme en pépiniere pour les transplanter au bout d'un an & demi, &c.

*4°. Plantes dont on coupe une partie des feuilles & des racines en les transplantant.*

Artichaux, poirée, céleri, poireaux, &c.

*5°. Celles dont on ne fait que rafraîchir les racines, sans toucher aux feuilles.*

Sont les chicorées, les laitues, l'oseille, les capres-capucines, la sariette, la bonne-dame,

la bourrache, la buglose, l'estragon, la perce-pierre, le basilic, la marjolaine, les violettes, l'alleluia, les choux, les melons, les concombres les potirons, le pourpier & les raves pour graines, & les fraisiers.

### 6°. *Plantes qui se multiplient de graines.*

Absynthe, ache, anis, asperges, basilic, betteraves, bourrache, buglose, capres-capucines, cardes-poirées, cardons d'Espagne, carottes, céleri, cerfeuil, cheruis, chicorée-blanche, chicorée sauvage, choux, ciboules, citrouilles, concombres, corne-de-cerf, cresson alenois, épinars, fenouil, féves, laitues, lavande, laurier commun, marjolaine, mâches, melons, navets, oignons, oseille, panais, perce-pierre, persil commun persil de Macédoine, pimprenelle, poirée, pois, poireaux, potirons, pourpier, raves, raiponses, ciguë, rhubarbe, rocamboles, romarin, roquette, scorsoneres, salsifis, thym & tripe-madame. Il y a pourtant plusieurs de ces plantes qui se multiplient aussi par marcottes, par rejettons & par boutures.

### 7°. *Plantes qui se multiplient d'elles-mêmes sans qu'on les séme.*

Il y a certaines plantes qu'on ne multiplie pas de graines, parce que cette voie seroit trop longue, & qu'il est plus prompt & plus facile de les provigner par rejettons, traînasses, boutures & marcottes : telles sont l'absynthe, l'ail, l'alleluia, les artichaux, le baume, les cives d'Angleterre, l'estragon, le figuier, les fraisiers, les framboisiers, la lavande, le laurier, la marjolaine, la melisse, l'oseille, la sauge, le thym, la tripe-madame, la vigne & les violettes.

L'*ail* se multiplie par les cayeux ou gousses qui se forment en terre au pied du plant.

L'*alleluia* par des traînasses ou rejettons qui sortent du pied, comme aux fraisiers & violiers.

Les *artichaux* se multiplient de leurs œilletons, rarement de graines.

Le *baume* & l'*estragon* de traînasses ou de boutures.

Les *cives d'Angleterre* des petits rejettons qu'on trouve autour de leurs touffes, & qu'on replante.

Les *fraisiers* blancs ou rouges, de même que les caprons, par des traînasses qui sont des espéces de filets rampans sur terre, qui prennent aisément racines à l'endroit des nœuds qu'on y voit.

Les *framboisiers* blancs & rouges, par des rejettons d'un an qu'on replante au printems.

Les *groseillers* rouges ou blancs à peu près de même, par des rejettons qui viennent du pied, & par des boutures qu'on transplante au printems.

L'*hyssope* par des rejettons.

La *lavande* de graines & de vieux pieds replantés.

Le *laurier* de graines & par marcottes.

La *melisse* de traînasses & de boutures.

L'*oseille* ronde par rejettons & par traînasses seulement.

La *rhuë* uniquement par boutures & par marcottes, quoiqu'elle fasse de la graine.

La *rocambole* par gousses & graines.

Le *romarin* de branches un peu enracinées & de graines.

La *sauge* par des rejettons un peu enracinés.

Le *thym* par rejettons enracinés plus vîte que par graines.

La *tripe-madame* de l'un & de l'autre.

Les *violiers* doubles ou simples, plutôt de rejettons que de graines.

### 8°. *Plantes vivaces.*

On appelle ainsi les plantes qui subsistent pendant plusieurs années, & les unes ne produisent qu'une fois l'an, ce sont les artichaux, les asperges, les fraisiers ; mais aussi ils se conservent fort long-tems.

Les autres produisent plusieurs fois de suite dans la même année : ce sont l'oseille, la patience, l'alleluia, le fenouil, toutes les bordures, la pimprenelle, le cerfeuil, le persil, même celui de Macédoine, la chicorée sauvage, le baume, l'estragon, la perce-pierre.

### 9°. *Plantes annuelles.*

On oppose aux vivaces les plantes annuelles, parce qu'elles périssent dans l'année après

avoir donné leurs productions : telles sont les laitues de toutes espéces, la chicorée ordinaire, les pois, les féves, les cardons, les melons, les concombres, les citrouilles, les oignons, les poireaux, le céleri, la bonne-dame, les betteraves, les carottes, & généralement toutes les plantes qui n'entrent dans nos usages que par leurs racines.

### 10°. *Plantes qui aiment les terres fortes.*

Les artichaux, les choux fleurs, les cardes-poirées, les oignons, les cardons, le céleri, les betteraves & toutes les autres racines.

### 11°. *Plantes qui se plaisent en terres légeres.*

Toutes les menues plantes, même les pois & les féves.

### 12°. *Plantes qui veulent beaucoup d'arrosemens.*

Les laitues & choux de toutes sortes, les chicorées & pourpier des deux espéces, les raves, céleri, artichaux, cardons, melons, concombres, oignons blancs du mois de Mai, & basilic : c'est pourquoi il faut les mettre à portée de l'eau pour faciliter les arrosemens.

### 13°. *Plantes qui demandent peu d'arrosement.*

Les racines, les asperges, les plantes fortes, les bordures, les légumes, les épinars, l'oseille, la patience, le persil, la bourrache & la buglose ; d'autant qu'on ne met guéres toutes ces plantes que dans des terres fortes qui ont assez d'humidité par elles-mêmes.

## *V. Economie du Potager.*

Comme il y a beaucoup de ces plantes dont on consomme une plus grande quantité que d'autres ou qui demandent plus d'étendue, l'on doit donner à chacune leurs planches ou leur quarré, à peu près comme je l'ai dit ci-dessus, afin que tout soit uniforme & bien cultivé.

On y mettra les herbes fines en bordures. Les plates-bandes pourront être bordées, dans le tems, de laitues à pommer ou autres choses ; & les labours des espaliers qui ont des expositions favorables, seront employés dans les commencemens à quelques ados pour les pois, ou autres fruits hâtifs.

Ce ménagement de terrein sera encore plus utile, si l'on sçait faire un bon usage des places qui seront laissées vuides par les plantes passageres. Ainsi le quarré des laitues à replanter pour le printems & l'été, peut être employé ensuite en chicorée blanche pour l'automne & l'hiver ; celui des pois & féves, pour les choux d'hiver ; celui du cerfeuil, du pourpier, &c. pour des épinars à la fin de l'été, & ainsi du reste.

Pour pratiquer cette fructueuse économie, il est de conséquence de sçavoir combien de tems chaque plante occupe l'endroit où elle est mise, afin de sçavoir à point nommé en préparer d'autres qui puissent y succéder ; ensorte qu'il ne reste jamais de terre inutile dans un potager.

## *VI. Durée des Plantes potageres.*

Il faut donc observer que les asperges sont celles qui durent plus long-tems. On peut les laisser en place jusqu'à dix, douze & quinze ans ; au bout desquels on en replantera un autre quarré, sans détruire l'ancien que quand le nouveau portera de grosses asperges : ce qui n'arrive guère que la troisiéme ou quatriéme année après qu'on les a semées ou replantées. C'est pourquoi il est bon d'avoir la précaution d'en faire de nouveaux quarrés trois ou quatre ans avant la décadence des anciens.

On doit renouveller un des quarrés d'artichaux tous les quatre ou cinq ans au plus, & quelquefois dès la troisiéme année.

Les framboisiers & groseillers durent des huit & dix ans, & les fraisiers trois ans.

Les bordures d'absynthe, d'hyssope, lavande, marjolaine, rhue, romarin, sauge, thym, violettes, &c. peuvent subsister en place trois ou quatre ans, pourvû qu'un hiver extraordinaire ne les endommage pas. Il n'y a qu'à les tondre un peu ras tous les étés.

Le baume, le cerfeuil musqué, l'alleluia, l'oseille, la patience, l'estragon, la perce-pierre, le persil de Macédoine, la tripe-madame, &c. peuvent aussi durer trois ou quatre ans.

L'Anis, le persil ordinaire, la pimprenelle, le fénouil, le scorsonere, le salsifis commun & la chicorée sauvage, subsistent deux ans.

La poirée, soit à couper ou à cardes, & les ciboules durent d'un printems à l'autre.

Les betteraves, cardons d'Espagne, carottes, cheruis, choux pommés, choux de Milan, choux-fleurs, citrouilles, bourrache, buglose, corne-de-cerf, potirons, panais, poireaux, &c. occupent leur place environ neuf mois, à compter du printems qu'ils ont été semés, jusqu'à la fin de l'automne.

Les oignons, l'ail, les échalottes, concombres, melons, & les premiers navets, n'occupent la leur que le printems & l'été : ainsi au bout de ce tems-là on peut y substituer quelqu'autre chose pour l'automne & pour l'hiver.

Les pois hâtifs, depuis Novembre qu'on les seme, sont en place six à sept mois ; & les autres pois y sont quatre à cinq mois seulement, aussi-bien que les féves ordinaires & les haricots.

Les raves, le pourpier, le cerfeuil commun, n'occupent leur place que cinq ou six semaines ; aussi en doit-on semer l'été tous les quinze jours.

Les chicorées blanches, bonne-dame, cresson alenois, & toutes sortes de laitues, tant à pommer qu'à lier, occupent les leurs environ deux mois.

Les couches à champignons sont trois mois à chancir, & trois mois à donner du fruit : ainsi au bout de six mois la place est libre ; mais on en fait dans toutes les saisons.

Enfin, les mâches & les épinars sont mis en place de ce qui ne passe pas l'été, & y sont l'automne & l'hiver, de même que les choux d'hiver & autres plantes de cette saison.

## *VII. Terres & expositions propres à chaque Plante potagere.*

Reste maintenant à assigner à ces différentes plantes, les terres & les expositions qui leur conviennent le mieux ; car on n'a pas toujours de ces fonds inépuisables & féconds par-tout : on est bien souvent réduit à se servir d'un terroir défectueux par sécheresse ou par humidité : celle-ci est même plus difficile à combattre que la sécheresse, car l'humidite est toujours accompagnée d'un froid radical, qui retarde les productions & pourrit les plantes. On vient bien plus aisément à bout des terres séches, par les amendemens & les arrosemens : on a même la satisfaction d'y voir des productions plus hâtives & de meilleur goût.

### *Bon Fonds.*

I. Si l'on est assez heureux pour avoir de ces fonds riches, qu'on appelle communément *sables noirs*, dans lesquels il se trouve un juste tempérament du sec & de l'humide : s'ils sont avec cela en bonne exposition, comme ils ont un sel inépuisable de fécondité, beaucoup de facilité pour les labours & pour être pénétrés des eaux pluviales, on peut y semer & planter indifféremment par-tout, quelque sorte de légumes & de plantes que ce puisse être, avec assurance qu'ils y réussiront.

Cependant les expositions du levant & du midi sont toujours plus propres que celles du couchant & du nord pour donner de bonnes productions, & pour les donner de bonne heure : On y met particuliérement les melons, les fraisiers, les pois hâtifs, les muscats, &c. Réciproquement le couchant & le nord ont cet avantage, que les plantes s'y conservent plus long-tems en bon état, & sont exemptes des fortes impressions qui dans les chaleurs de l'été grillent tout, & font monter trop tôt les plantes en graine.

Ces bons fonds ont l'incommodité qu'il y faut sarcler beaucoup, parce que la terre y est si féconde, qu'elle produit une très-grande quantité de mauvaises herbes parmi les bonnes. Une chose qu'on ne doit pas manquer d'y faire, non plus qu'en toutes sortes de terres, c'est de changer souvent les plantes & légumes de place.

### *Fonds inégal & mêlé.*

II. Si le fonds n'est pas également bon par-tout, soit de sa nature ou à cause de sa situation, & de son trop de pente, c'est alors que l'industrie du Jardinier doit paroître à placer chaque plante dans l'endroit où elle peut mieux réussir. Par exemple, l'un sera propre pour les choses hâtives & pour les nouveautés du printems, & l'autre pour ce qui a besoin d'être plus tardif. Les terres séches, légéres & sabloneuses sont bonnes pour ces premieres productions : on peut même en espérer dans celles qui, quoiqu'un peu fortes, ont quelque pente vers le midi ou vers le levant, & sont adossées à une montagne ou à de grandes murailles qui les couvrent des vents froids. Les terres grasses, fortes & humides, ont au contraire moins de disposition pour

ces nouveautés ; mais aussi elles donnent des légumes plus grosses & mieux nourries, & demandent des arrosemens plus médiocres & moins fréquens : ainsi chaque fonds peut avoir son avantage.

*Terrein sec.*

III. Si l'on se trouve dans un fonds aride ou dans une colline, pour avoir de tout dans son potager, le parti qu'il y aura à prendre, supposé qu'on ait la commodité de l'eau & du fumier pour amender, sera 1°. de choisir les endroits les moins secs pour y mettre les plantes qui veulent un peu d'humidité ; sçavoir, artichaux, betteraves, scorsonere, salsifis, carottes, panais, cheruis, carde-poirée, choux-fleurs & choux pommés, épinars, pois ordinaires, féves, groseilles, framboises, oignons, ciboules, poireaux, persil, oseille, patience, raves, bourrache, buglose, herbes fines, &c.

2°. A l'égard des lieux les plus arides, on y mettra les chicorées, les laitues de toutes les saisons, le cerfeuil, l'estragon, le basilic, la pimprenelle, le baume, l'ail, les échalottes, les choux d'hiver, les couches de toutes sortes de plants & de petites salades.

3°. On plantera dans ces mêmes endroits tout ce qu'on voudra avoir de raisin.

4°. On espacera les légumes d'une distance médiocre, parce qu'elles ni deviendront pas si grosses que dans les terres plus grasses ; & on prendra soin, comme je l'ai dit ailleurs, de tenir les allées & les sentiers plus hauts que les labours, tant pour y attirer les eaux des pluies qui se répandroient inutilement dans les allées, que pour profiter davantage des arrosemens.

5°. Après cela, s'il se peut trouver quelque endroit tempéré approchant entre le sec & l'humide, on le choisira pour y élever les asperges, le céleri, les cardons, les fraises, &c. parce que ces sortes de plantes languissent de sécheresse dans les lieux qui sont trop arides, & pourrissent dans ceux qui sont trop humides.

6°. Aux pieds des murailles du nord on placera l'alleluia, les fraises tardives, les framboises, les bourdelais & le verjus. Dans la plate-bande de cette exposition on fera les pépinieres de fraisiers, on y semera des mâches des raiponces & du cerfeuil tout l'été ; ce que l'on doit observer en toute sorte de terrein.

7°. Si l'on est curieux de nouveautés, le pied des murs du midi & du levant y seront très-favorables : on y aura, par exemple, des laitues pommées au commencement d'Avril, des fraises & des pois hâtifs au commencement de Mai, &c. On mettra aux pieds de ces mêmes murs la perce-pierre, qu'on ne peut guére avoir autrement en toute sorte de potagers. Les labours voisins seront pour le plant des choux pommés en pépiniere, & pour y semer des laitues d'hiver, c'est-à-dire des laitues à coquilles, pour y rester pendant l'automne & l'hiver, & le printems ensuite on les replantera en place. Pendant l'hiver, on n'oubliera pas de jetter sur ces labours, sur-tout du côté du levant, le plus de neige que l'on pourra, pour y faire comme un magasin d'humidité contre les chaleurs violentes de l'été, & contre la disette des pluies dans ces terreins arides.

*Terres humides & grasses.*

IV. On observera le contraire de tout ce qui vient d'être dit, si l'on a un fonds humides & gras, après qu'on l'aura ameubli & desséché autant qu'il aura été possible ; car autrement il ne seroit propre qu'à produire de mauvaises herbes.

On choisira donc les endroits qui seront les moins humides, soit par leur situation & leur nature, soit par le soin que l'on y apportera, comme les meilleurs pour toutes choses. On y mettra principalement les asperges, les artichaux, les chicorées sauvages, les fraises & le reste de ce qui occupe sa place les années entieres, excepté les groseilles & les framboises.

Dans les autres endroits on placera ce qui demande moins de tems en été pour venir à sa perfection ; sçavoir, les salades, les pois, les féves, les raves, même les cardons & le céleri.

Et parce que dans ces lieux gras & humides les plantes y viennent grosses & grandes, on les tiendra plus éloignées que dans les lieux secs ; & l'on disposera les planches & les labours de maniere qu'étant plus élevés que les allées & les sentiers, ils s'y puissent décharger des eaux superflues, & s'égoutter : ainsi, au lieu que les planches des asperges & du céleri doivent être creuses dans les lieux secs, elles ne le seront point ici, non plus que pour les salades & les fraisiers.

Un potager conduit suivant toutes ces régles, réussira à souhait, en y donnant à chaque plante sa culture particuliere, comme nous l'allons dire dans le Chapitre suivant, après que nous aurons dit quelque chose des graines qui sont la base du potager.

## *VIII. Semaille, récolte & durée des Graines potageres.*

1°. Il eſt important à un Jardinier de recueillir lui-même toutes les graines qu'il employe, afin qu'il ſoit ſûr de l'âge & de la qualité de ce qu'il ſéme, & qu'il n'ait point la dépenſe de l'achat à faire.

Pour cet effet il doit laiſſer monter un peu de toutes les plantes, des plus hâtives & des meilleures; & comme il n'eſt pas gracieux à la vûe que toutes ces plantes montées ſoient éparſes dans un jardin, dans les jardins bien conduits le Jardinier choiſit un des quarrés du jardin, où il ſeme & plante de toutes les légumes dont il veut avoir de la graine; cela forme une pépiniere de graine qui eſt plus propre & plus facile à garnir d'épouventails, pour empêcher les oiſeaux de venir manger les graines.

2°. Ce n'eſt point aux dégrés de la lune, mais aux ſaiſons propres à chaque graine, qu'il faut s'attacher pour les ſemer.

Dans les premiers jours d'Avril, ou à la fin de Mars dans les endroits plus chauds, on doit ſemer les panais, les carottes, les betteraves, le ſalſifis d'Eſpagne, le poireau, l'oignon & la groſſe ciboule. Toutes ces graines doivent ſe ſemer à la volée, c'eſt-à-dire ſans faire de rayon dans les planches, afin qu'il y ait de la graine par-tout, faire les planches de quatre pieds de large, & ſemer chaque graine ſéparément. Après avoir ſemé, on doit herſer la terre avec des fourches, afin d'enterrer la graine; & pour bien faire, il eſt bon d'y répandre également par-deſſus trois lignes d'épaiſſeur de terreau de vieilles couches; enſuite battre bien les planches avec le dos de la béche, pour ſouder parfaitement la terre, la graine & le terreau; moyennant quoi les graines levent plus promptement, elles viennent bien mieux, & le ſoleil ne peut pas manger ſi vîte le terreau qu'on y met. On ne doit jamais ſemer ces graines avant le tems marqué ci-deſſus; car la terre qui eſt encore trop froide les pourriroit, & les gelées blanches en feroient périr beaucoup après être levées; enſorte qu'au lieu d'avancer on ſe trouveroit ſouvent reculé, & obligé de ſemer une ſeconde fois ou plus tard.

Les choux-fleurs ſe ſément dans le même tems ſur couche. On en ſeme auſſi dans le mois de Mai ſur terre, pour garder l'hiver.

Il faut ſemer ſur couche le céleri dans le mois d'Avril; en le ſemant plutôt, il en monte beaucoup en graine, & il eſt dur. On peut en ſemer auſſi ſur terre au commencement de Mai, pour en avoir du tardif.

On doit commencer le ſix Mai à ſemer de la chicorée friſée, & continuer à en ſemer un peu tous les quinze jours juſques dans les premiers jours d'Août, afin d'en avoir dans toutes les ſaiſons. La ſauvage ne ſe ſeme qu'à la fin de Mai.

Les raves, la laitue & le pourpier ſe ſément tous les mois de l'année. Pour en avoir dans toutes les ſaiſons, il faut en ſemer tous les quinze jours, & les ſemer ſur couche quand il n'eſt plus tems de le faire ſur terre.

La petite ciboule d'Angleterre, l'eſtragon & la perce-pierre ne ſe ſement que rarement, parce que ces ſortes de plantes ſe multiplient par elles-mêmes, en les changeant de place tous les ans: d'une plante on en fait pluſieurs.

L'anis de Verdun, la roquette, la corne-de-cerf, le creſſon alenois & la pimprenelle, ſont de petites fournitures de ſalades qui ſe ſement pendant tout l'été: l'hiver on les ſeme ſur couche, à la réſerve de la pimprenelle qui ne ſe ſeme jamais que ſur terre.

L'oſeille ſe ſeme tous les ans au mois de Mars.

Le perſil ſe ſeme en Avril par rang, pour qu'il ſoit plus aiſé à nettoyer & à ſerfouir. Le cerfeuil léve en tout tems, même ſous la neige: on en ſeme tous les mois de l'année.

Après qu'on a ſemé toutes les graines, il eſt bon de mettre deſſus, ainſi que je l'ai déja dit, un peu de terreau; cela les fume & les fait mieux lever.

3°. A meſure que les graines meuriſſent, il faut les ramaſſer avant qu'elles ſe perdent, & mettre chaque eſpéce ſéparément dans un ſac ſur lequel on écrira le nom de la graine, & l'année où on la recueille, attendu qu'elles ne ſe gardent pas toutes également long-tems.

Les graines de melons & de concombres ſe gardent cinq ou ſix ans, & ſont meilleures gardées que nouvelles.

Les graines de laitues, de chicorée friſée & ſauvage, d'oſeille, de rave, de doucette, de pourpier, de choux pommés & de Milan, & de choux à large côte, ſe gardent quatre à cinq ans.

Les graines de radix & de navets ſe gardent quatre années.

Les graines de corne-de-cerf, de roquette, d'aſperges, de ſalſifis d'Eſpagne noirs & blancs; de betteraves, de carottes, de panais & de poirées, ſe gardent trois ans.

Les graînes de cerfeuil & de creſſon alenois ſe gardent deux à trois ans.

Les graines de pimprenelle & d'arroche ſe gardent deux ans : & celles de groſſe ciboule, d'oignon & de perſil, ne ſe gardent que deux ans tout au plus. Voilà ce qu'il faut ſçavoir pour n'être pas trompé aux graines que l'on ſeme.

# CHAPITRE II.

*De la culture particuliere des Plantes potageres, par ordre alphabétique.*

ABSYNTHE, a la tige rameuſe, les feuilles blanches & fort découpées, la fleur petite & de couleur d'or ; & ſa graine, qu'on recueille vers le mois d'Août, eſt de figure bizarre, jaunâtre par le gros bout, & tirant un peu ſur le noir par l'autre bout. On ne plante de l'abſynthe qu'en bordure, dans quelqu'endroit dérobé du jardin, ſeulement pour n'en point manquer dans le beſoin, parce que cette plante a beaucoup de vertus médecinales. Elle ſe multiplie de graine, de boutures & de marcottes : mais comme la graine en eſt très-légere, & par conſéquent fort difficile à vanner, on prend ordinairement la voie des boutures ou des marcottes pour la multiplier. On la plante au cordeau, de même que les autres bordures, à deux ou trois pouces de diſtance, & cinq ou ſix avant en terre. Il eſt bon de les tondre tous les ans au printems, de les renouveller de deux en deux ans, pour en ôter les plus vieux pieds.

ACHE, eſt une eſpéce de perſil qui a la tige creuſe, tendre & veinée, plus grande & plus grenue que le perſil ordinaire ; les feuilles larges, fort découpées, & tirant ſur le rouge ; le feuillage ſemblable à ce celui du romarin, tout entaſſé de fleurs : il jette au haut de ſes branches un bouquet garni de pluſieurs petits boutons avant ſa fleur, & il fleurit en Juillet & Août.

Il ne ſe multiplie que de graine ; elle eſt rouſſâtre, ovale & rayée, plus élevée d'un côté que de l'autre, fort pleine & aromatique : il en eſt tout chargé.

Il aime les lieux ombrageux & humides.

On le met au rang des herbes bonnes à manger ; ſa racine ſe mange crue & cuite, & elle a pluſieurs vertus médecinales.

AIL, eſt produit par des cayeux qui ſe forment en terre autour du pied, & qui ſont tous enſemble une eſpéce d'oignon : on appelle ces cayeux des gouſſes d'ail. Pour le multiplier, on remet ces cayeux en terre au mois de Mars ou d'Avril, à quatre pouces de profondeur, & à trois ou quatre de diſtance les unes des autres : on les ſort de terre vers la fin de Juillet, & on les met ſécher pour les garder enſuite d'une année à l'autre, dans un lieu qui ne ſoit pas humide. La même terre ne peut pas porter de l'ail deux années de ſuite ; & cette plante craint, dit de Sarres, de s'y ſucceder à elle même. L'ail eſt d'une odeur très-forte.

ALLELUIA, eſt une eſpéce de treffle qu'on trouve dans les bois, & qu'on cultive pour ſes feuilles : plus on les arrache, plus il en revient. Il aime l'ombre & le nord ; il fleurit jaune & ne graine point ; mais on le multiplie en ſéparant au bout de trois ou quatre ans ſes touffes, & les replantant aux mois de Mars & d'Avril.

ANIS, eſt une petite ſemence de couleur verdâtre : elle ſe ſeme par rayons en bordure : il monte en graine vers le mois d'Août ; & les tiges en étant coupées, il repouſſe l'année d'après de nouvelles feuilles qui ſont auſſi bonnes que les premieres. Il faut le renouveller de deux en deux ans.

ARROCHE, voyez *Bonne-dame*.

ARTICHAUX. Il y en a de trois ſortes. Les verds ou blancs, qui ſe mangent les premiers, ont les feuilles larges, réſiſtent mieux au froid, & ne ſont pas ſi ſujets à pourrir que les autres. Les violets & les rouges viennent après, & ils ſont plus délicats à manger & plus ſenſibles au froid. Les violets ont la pomme un peu en pyramide, & les rouges l'ont ronde & ramaſſée comme les blancs. Le rouge eſt petit, & n'eſt propre qu'à être mangé à la poivrade. Le violet eſt l'eſpéce dont on fait ſécher le plus, pour mettre l'hiver dans les ragoûts.

On ne multiplie guéres les artichaux que par les œilletons, qui ſont une eſpéce de cayeux qui naiſſent autour du cœur du pied, dans l'endroit qui ſépare la racine d'avec l'œil où ſe forme la tige qui produit la pomme.

Il ſe trouve pourtant de la graine au fond des pommes d'artichaux : elle eſt oblongue, couverte d'une écorce griſâtre, & marquetée quelquefois de taches noires. Quand on veut multiplier le plant par cette voie, on laiſſe fleurir, vieillir, s'ouvrir, & enfin ſécher les pommes

vers la Saint Jean ; puis on en seme la graine à plein champ au mois de Mars, sur couche ou sur planche, couverte d'un bon pouce de terreau, & on la recouvre exactement avec le rateau. Lorsque les artichaux commencent à lever, il faut les sarcler & les arroser avec soin, jusqu'à ce qu'ils soient assez forts pour être transplantés, ce qui arrive d'ordinaire sur la fin de Mai.

Comme la voie de la graine est longue, on ne s'en sert que quand les fortes gelées ont fait périr tous les vieux pieds. Hors ce cas, on se sert des œilletons que chaque pied jette au printems ; on les sépare tous, & on les transplante au commencement d'Avril, pour qu'ils reprennent avant les chaleurs.

La terre doit avoir été fouillée à trois pieds de profondeur. Plus la terre est défoncée, moins les artichaux ont besoin d'eau l'été, & le fruit en est plus tendre, de meilleur goût & plus beau dans dans toute l'automne. On ne doit jamais planter les plus gros œilletons ; comme ils ont ordinairement le fruit dans le cœur, cela les avorte.

Les uns mettent les œilletons dans des trous ronds & profonds d'un demi-pied, au fond desquels ils ont mis du terreau. D'autres, quand leur terre est bonne, ne font que planter ces œilletons à champ uni avec un gros plantoir de bois. L'une & l'autre maniere réussissent, sçavoir la premiere dans des terres sabloneuses, & la seconde dans les fonds humides.

Ces trous destinés pour les œilletons doivent être dressés par rangs au cordeau, & espacés de trois pieds l'un de l'autre, soit sur planches, soit à plein quarré, ensorte que ces trous fassent l'échiquier. Chaque planche n'en contient que deux rangs.

On plante les œilletons un seul dans un trou, ou deux au plus à six pouces l'un de l'autre, pour qu'ils en deviennent plus gros ; & au milieu des trois pieds de distance qu'on laisse entre chaque rangée, on met un rang de cardes-poirées blondes, à trois pieds les unes des autres, ou bien des laitues ou des raves, pour occuper tout le terrein. En plantant les artichaux, il faut les couper à sept pouces de long, les mettre trois ou quatre pouces en terre, les arroser aussi-tôt, afin que la terre se lie aux racines ; & leur donner pendant l'année deux ou trois petits labours, sur-tout dans les terres séches, après une pluie, ou quand on juge qu'il en doit bientôt tomber : étant arrosés & sarclés exactement, ceux qui auront été plantés au printems, donneront du fruit en automne.

Pour conserver les pieds d'artichaux l'hiver, on doit vers la Toussaint les couper à un pied de haut, & les butter de leur terre qu'on battra tout autour avec le pied ou avec le dos de la béche, afin que la terre n'ayant pas de jour, la gelée n'y passe point : ce qui doit se faire avant les gelées blanches, parce qu'en faisant peler la petite peau qui est sur le coton des feuilles, ils pourrissent dans la butte & se décollent par le pied. Lorsqu'il gele, & non plutôt, on couvre les buttes de fumier qu'on a exprès fait porter dans les rangs pour n'être pas surpris par la gelée. Dans les terres humides, on ne butte point ou presque point les artichaux, de peur de pourriture ; souvent on ne fait que les couvrir de grand fumier sec, même après leur avoir laissé essuyer quelques petites gelées.

On les tient cachés jusqu'à la fin de Mars : alors on les découvre peu à peu, jusqu'à ce que les gelées ne soient plus à craindre, & que la lune rousse soit passée, pour qu'ils se fortifient à l'air ; puis on les laboure bien & on les œilletonne.

Les œilletons commencent d'ordinaire à se former dès la fin de l'automne, ou pendant l'hiver quand il est doux ; ils poussent leurs feuilles au printems, à la fin de Mars & au mois d'Avril : c'est alors qu'on œilletonne, pour décharger le pied & multiplièr l'espéce du plant.

Pour œilletonner, on fait au pied des artichaux un petit cerne ; on voit qui sont les deux ou trois plus beaux œilletons, & on les laisse sur le pied pour apporter du fruit de bonne heure : il est bon qu'ils soient un peu éloignés les uns des autres : on prend tout le reste l'un après l'autre par l'extrémité d'en bas, & portant le pouce du côté de la mere racine, on le presse contre l'œilleton, & on le serre en l'emportant avec un peu de racine pour reprendre.

De tous les œilletons qu'on arrache, on prend les plus forts pour planter, on met les moyens en pépiniere, & on jette les plus petits. On doit pourtant observer que les plus gros œilletons sont sujets à avorter, parce qu'ils ont ordinairement le fruit dans le cœur. Ceux qu'on met en pépiniere, servent à remplacer ceux qui n'ont point repris : c'est pourquoi il est nécessaire d'avoir toujours une pépiniere pour cet usage. Il faut avoir soin de lever les œilletons en petites mottes, & de les arroser dès qu'ils sont replantés. Les bons œilletons doivent avoir le talon blanc avec quelques petites racines : ceux qui ont le *talon* ( c'est-à-dire l'endroit où tiennent les racines ) noir, sont vieux, & ne font que de petites pommes au printems ; au lieu que les autres ne les donnent, comme cela se doit, qu'en Août, en Septembre & en Octobre, & les donnent belles.

Les pieds d'artichaux étant châtrés, on recouvre aussi-tôt leur racines de bonne terre mêlée

de fumier, puis on laboure tout le quarré le plus uniment qu'il est possible. Vers la mi-Mai il faut leur donner un second labour, pour aider à la production du fruit, & creuser une espéce de petit bassin à chaque pied, pour recevoir l'eau des arrosemens. Avec ces soins, & en les arrosant une ou deux fois la semaine, à la fin de Mai les pommes commenceront à paroître : alors on doit les arroser amplement trois fois la semaine, mettre une demi-cruchée d'eau à chaque pied, & continuer pendant tout l'été.

Ceux qui sont plantés au printems, doivent donner du fruit à l'automne suivante, s'ils sont bien arrosés ; ils en donnent au plus tard au printems d'ensuite, s'ils résistent à l'hiver.

Il faut renouveller les artichaux tous les trois ans au moins : c'est pourquoi dans les grands potagers on plante tous les ans un quarré d'artichaux, pour les rajeunir & avoir du fruit d'automne : on arrache ceux du plus vieux quarré, après qu'ils ont porté leur fruit ; & en même tems on en défonce la terre, ou bien on y fait des cardes d'artichaux.

Lorsqu'on n'a qu'un quarré d'artichaux, & qu'on veut pourtant en avoir pendant l'automne, on doit, quand le fruit en est gros à peu près comme un œuf, couper par le pied jusqu'à terre le tiers du quarré & arroser ; ils poussent promptement & donnent du fruit toute l'automne.

Les artichaux ne craignent que le froid & les mulots : comme ils n'en rongent l'hiver les racines que parce qu'ils ne trouvent rien de meilleur en terre, il faut planter un rang de cardes-poirées, autrement dit bettes-blondes, entre deux rangs d'artichaux : les mulots trouvant les racines des cardes plus tendres, laisseront là les artichaux : c'est hazarder un mauvais plant pour en conserver un bon.

Ce qu'on nomme en Languedoc la *cardonnette* est une espéce d'artichaut qui croît le long des chemins ; ses feuilles sont plus petites, plus découpées & plus piquantes que celles de l'artichaut cultivé. On ramasse les fleurs de la cardonnette, & on les fait sécher à l'ombre pour s'en servir à faire cailler le lait au lieu de présure. On fait aussi de l'huile de graine de cardonnette.

*Cardes d'artichaux.* On lie les artichaux en automne, pour les faire blanchir. Pour cela on les envelope de paille ou de vieux fumier dans toute leur longueur, hors le bout d'en-haut. Quand les côtes d'artichaux sont ainsi blanchies, c'est ce qu'on appelle *cardes d'artichaux* ; elles ont perdu leur amertume, & on s'en sert en cuisine comme de véritables cardons d'Espagne : il faut choisir pour cela les vieux pieds qu'on veut ruiner : on en lie souvent dès la mi-Septembre, pour en avoir de blanches au bout de quinze ou vingt jours. En les envelopant, on doit prendre garde de les tenir bien droits, de peur qu'ils ne se renversent ou ne crevent sur un des côtés : il est même plus à propos de les butter d'un pied de terre, pour les assurer contre le vent.

Outre ces cardes, les artichaux sont d'un grand usage en cuisine, tant en gras qu'en maigre, à la poivrade, &c. On en fait aussi sécher ou confire pour garder, comme je le dirai au Chapitre de la Cuisine.

ASPERGES, ne se multiplient que de graine : elle est noire, dure, un peu ovale, ronde d'un côté & fort plate de l'autre, de la grosseur d'une tête d'épingle : elle se forme dans une cosse ronde & rouge grosse comme un pois : il y a quatre ou six graines dans chaque cosse, & ces cosses viennent sur la tête des pieds d'asperges les plus beaux & les plus forts.

I. *Semaille.* On seme quelquefois ces cosses toutes entieres ; mais le mieux est de les broyer & écraser, pour en faire sortir la graine qu'on seme seule.

On le fait à la fin de Mars, vers le commencement du printems, dans un quarré de terre bien ameublie & mêlée de beaucoup de terreau : on y seme la graine à plein champ & fort claire, puis on la couvre de terre en la hersant avec le rateau.

Les asperges ainsi semées, font des touffes de racines autour de l'œil, c'est-à-dire au bout de l'endroit d'où doivent sortir les montans, & ces racines s'étendent entre deux terres. Lorsque le plant est levé & un peu fort, on le sarcle de tems en tems, & on l'arrose dans les grandes chaleurs. On le laisse ainsi en terre pendant deux ans, pour que les touffes se fortifient ; & quand elles sont assez fortes ( elles le sont quelquefois au bout d'un an ) on les en tire pour les replanter à pareil tems, c'est-à-dire à la fin de Mars & pendant tout le mois d'Avril.

II. *Plant.* La voie du plant est bien plus courte & plus sûre que celle de la graine, pour avoir tout d'un coup des planches d'asperges. 1°. On les achette au cent de pieds : il faut choisir de bon plant ; celui de deux ans est le meilleur, & celui de trois ans n'est pas si sûr.

2°. On dresse des planches larges de trois pieds, & on les fouille d'un pied de profondeur. Lorsqu'on fait deux planches, on doit laisser entre les deux un espace de trois pieds de terrein vuide, pour y mettre la terre qui sort de la fouille : on met cette terre en dos d'âne, & on s'en sert pour rehausser peu à peu, d'année à autre, les pieds d'asperges à mesure qu'ils se fortifient ; parce que le plant d'asperges, loin de s'enfoncer, monte toujours ; de sorte qu'outre la terre de la fouille jettée dans les sentiers, on est souvent obligé d'en rapporter d'autre.

3°. Pour bien planter les asperges, il faut au mois de Mars ou d'Avril faire un bon labour

au fond de la tranchée des planches, & les fumer si la terre n'est pas assez bonne : cela fait, on prend les racines d'asperges, qui sont des manieres de touffes de filamens attachés à une petite tête, longs & menus, & d'un jaune brun ; on les place à la distance d'un pied l'un de l'autre, sans leur rogner les racines, ou du moins que très-peu ; puis on les étend en échiquier soigneusement avec la main ; ensuite on les couvre de deux ou trois pouces de terreau, ou de la terre du jardin même, si elle est bonne & meuble, & on la lie bien avec les racines d'asperges.

On ne plante les asperges à un pied les unes des autres, que quand on a dessein de les réchauffer lorsqu'elles seront assez fortes : mais si on veut qu'elles restent là à l'ordinaire sans réchauffemens, il faut les mettre plus au large.

Ce n'est que dans les terres ordinaires qu'on creuse les planches pour y planter les asperges : mais dans les terres humides, on doit au contraire les tenir hautes, leur donner pareillement un labour, & y planter comme ci-dessus : cette disposition est pour corriger l'humidité du fond, & pour prevenir la pourriture du plant.

III *Culture.* 1°. Les asperges ainsi replantées, de quelque maniere qu'on l'ait fait, veulent être arrosées pendant les grandes chaleurs, bien sarclées & bien béquillées.

2°. Si quelques-uns manquent à pousser, on en marquera les endroits avec des petits bâtons, pour les regarnir au printems : on peut même, sans attendre ce tems, les regarnir de quelque plant qu'on aura réservé en pépiniere : mais quand on veut en arracher de la planche de pépiniere, on doit se servir d'une fourche de fer plutôt que de la béche, de peur de couper ou blesser ces tendres plantes.

3°. Il ne faut point manquer de donner un léger labour, ou du moins un bon ratissage à ces plantes sur la fin de Février, ou au commencement de Mars, si le tems le permet ; cela aide beaucoup les asperges à sortir de terre.

4° On les recouvre tous les ans d'un peu de terre qu'on prend dans le sentier, comme nous l'avons dit ci-dessus, & tous les deux ans on met sur les planches du fumier menu de l'épaisseur de quatre doigts.

IV *Cueillette.* Il est bon de ne cueillir de ces asperges qu'au bout de quatre ans, si on veut en avoir toujours de grosses : en ne commençant qu'alors, on en aura toujours de belles pendant quinze ans, sans qu'il soit besoin de les renouveller : on peut pourtant commencer d'en couper à trois ans, si elles sont déja assez grosses ; mais il ne faut jamais couper les petites, ni même les moyennes, parce que cela les empêche de profiter en pied : on doit les laisser monter, pour qu'elles se fortifient. En cueillant des asperges, il faut prendre garde de ne pas offenser celles qui peuvent pousser auprès : pour cet effet, on ôte de la terre autour de celles qu'on veut couper le plus bas qu'on peut, & on enfonce le couteau tout droit.

A la saint Martin on coupe tous les montans, parce qu'alors la graine en est meure : on doit pourtant bien prendre garde d'en couper avant que la graine soit rouge, parce qu'on courroit risque de les faire avorter : on prend la graine des plus beaux seulement, pour en semer.

V. *Soins.* Tous les ans, sur la fin de Février ou au commencement de Mars, si le tems le permet, ou du moins avant que les asperges commencent à pousser naturellement, il faut leur donner un petit labour profond de trois ou quatre pouces seulement : ce léger labour fait mourir les mauvaises herbes, il rend la terre douce & meuble, il fait pénetrer les bonnes pluies d'Avril & les rosées de Mai, il facilite la sortie des asperges. Après qu'elles ont cessé de pousser, on leur donne un autre labour, & un troisiéme avant l'hiver.

Un bon plant d'asperges ainsi gouverné, dure quinze ans : après ce tems, il est nécessaire de les renouveller : pour cela, il faut s'y prendre quatre ans avant que le plant soit épuisé, afin de n'en pas manquer.

VI. *Moyens de rechauffer les asperges & d'en avoir de primeur.* Tous ceux qui ont la commodité des fumiers, réchauffent leurs asperges. Pour cela, on creuse entierement les sentiers d'entre deux planches jusqu'à la profondeur de deux bons pieds ; on remplit cet espace de grand fumier chaud, on en couvre même toute la planche aussi à l'épaisseur de deux pieds, & cette chaleur étrangere hâte fortement les asperges.

Lorsqu'elles paroissent, on met des cloches sur chaque pied, & on couvre ces cloches ou de fumier ou de paillassons : on entretient la chaleur, en remuant le réchauffement de fond en comble, ou en le renouvellant quand il n'a plus assez de force. Par ce moyen, en commençant dès le mois de Décembre, on voit naître dans le plus fort de l'hiver des asperges d'abord rougeâtres, mais qui deviennent à la fin vertes & longues, comme celles qui viennent un peu avant l'Ascension.

Je ne conseillerois pourtant pas de se servir de ces réchauffemens, à moins qu'on n'ait quantité de planches d'asperges dont on veuille détruire quelques-unes en peu de tems : car les fu-

miers, dont la chaleur doit être violente pour pouvoir pénetrer une terre froide, alterent & gâtent tellement le pied des asperges, qu'au lieu de bien faire leur devoir pendant quinze ans, elles périssent au bout de trois.

D'autres, pour avoir des asperges de la primeur, en prennent du plant bien gros & bien nourri, le mettant dans des couches sourdes, le couvrent d'un demi-pied de terreau, & laissent ainsi pousser les asperges. Ce travail se fait au mois de Janvier, & on couvre si on veut les couches de chassis de grand fumier sec, ou de grande paille simplement. Voyez au Chapitre de la Cuisine la maniere de conserver des asperges pour l'hiver.

Basilic, plante annuelle & odoriférante qu'on met dans les salades & dans les ragoûts, sur-tout de séches. Il y en a de plusieurs sortes, toutes assez délicates. Le *grand* basilic est haut d'environ un pied & demi, branchu, & garni de grandes feuilles approchant de celles du citronnier : elles sont quelquefois boissélées & gaudronnées ; d'autres fois dentelées profondément, ce qui fait le basilic à feuilles de chêne. Ces grandes espéces sont ordinairement vertes, quelquefois teintes d'un pourpre noirâtre ou d'un violet : leurs épis sont longs dans certaines espéces, courts & ramassés dans d'autres : leur odeur varie ; les unes sentent très-fort le clou de girofle ; d'autres approchent du storax liquide, & quelques-unes ont une odeur mêlée & désagréable. Le *moyen* basilic a toutes ses parties plus petites que le précédent, les feuilles arrondies, velues ou glabres, vertes ou entierement teintes de pourpre, à l'exception du basilic *tricolor*, qui les a mêlées de pourpre de jaune & de verd. Le *petit* basilic est plus petit & plus branchu, & ses feuilles ressemblent à celles de la marjolaine ; c'est cette espéce qu'on met sur les fenêtres & qui s'arrondit si bien. La *plus* petite espéce est encore plus basse & plus menue, & ses feuilles approchent de celles du serpolet. De toutes ces différentes sortes de basilic, on estime celui qui a les feuilles fort petites, & encore plus celui qui les a grandes, sur-tout quand elles tirent au violet : mais pour celui qui les a médiocres, il est réputé être le commun. La graine de basilic est d'un minime obscur, fort menue, un peu ovale & lice. On n'en seme guéres que sur couche à plein champ : on commence dès le mois de Février, & on peut continuer toute l'année. Le basilic aime l'humide & une terre un peu légere ; il leve vîte & veut être arrosé dans les chaleurs, sarclé & serfoui avec soin. On recueille sa graine dans le mois d'Août ; & d'ordinaire pour le faire grainer, on en replante au mois de Mai en pots ou en planche. Au mois de Septembre on en coupe les pieds tout près de terre. Ses feuilles tendres se mettent en petite quantité dans les fournitures de salades ; ou bien on les fait sécher au soleil, & on les pulvérise pour mettre dans les ragoûts. On en garde aussi en paquets pour les courts bouillons de poissons.

Baume, est une plante qui sert, quand elle est jeune, de fourniture de salade : elle a les feuilles oblongues, assez étroites, pointues & dentelées en leurs bords, d'un verd foncé, & un peu velues. Le baume étant une fois planté, n'a besoin d'autre culture particuliere que d'être coupé rez-de-terre tous les ans à la fin de l'automne, afin que le printems suivant il pousse beaucoup de jeunes jets bien tendres : on en peut renouveller quelques pieds tous les trois ans, & le mettre toujours en bonne terre. Cette plante se multiplie aisément de traînasses & de boutures, ses branches prenant racines à l'endroit où elles sont couvertes de terre ; & par ce moyen, d'une grosse touffe on en fait facilement plusieurs qu'on plante à un bon pied l'une de l'autre : on en plante aussi quelques touffes sur couches pour les salades d'hiver, prenant soin de les couvrir de cloches ; elles y poussent fort bien pendant une quinzaine de jours, & périssent ensuite. Quant à la graine de baume, si on le laisse monter sans le couper, il la produit sur des tiges qu'il pousse à la hauteur de trois pieds, partagées en plusieurs autres rameaux qui portent des fleurs de couleur blanche, mêlées d'un peu de rouge ; & après la chute de ces fleurs, paroît un petit calice contenant quatre semences menues & oblongues.

Bettes. Voyez *Poirée*.

Betteraves, plante annuelle qui a la racine & le feuillage fort rouges, & qui ne se multiplie que de graines. Elles veulent une bonne terre bien meuble, bien amendée & profonde de deux pieds ; autrement elles deviennent dures, chétives, pleines de filets, & perdent beaucoup de leur couleur rouge qui fait qu'on les estime.

Pour en avoir, il faut en semer fort clair sur une planche bien labourée. Quand le plant sera levé & fort, on doit les ôter de terre, & choisir les brins les plus droits, pour les transplanter dans une autre planche qu'on aura bien fumée & labourée auparavant : on y plante ces brins avec le plantoir à un pied de distance l'un de l'autre, le long d'un cordeau qu'on pose sur la longueur de la planche, & aussi-tôt on les arrose, afin qu'ils prennent racines : il est bon de continuer les arrosemens & de sarcler dans le besoin.

Il est nécessaire de tirer les betteraves de terre vers la fin de l'automne, avant que la terre soit gelée.

Pour conserver les betteraves pendant l'hiver, après qu'elles sont arrachées, il faut les

mettre dans une serre ou caves, en faire une planche de quatre pieds de large, les poser sur le côté, & sur chaque lit de betteraves mettre un lit de sable : on peut monter la planche jusqu'à quatre ou cinq pieds de haut, & faire la même chose pour toutes les racines qu'on souhaite garder, comme panais, carottes & salsifis. Si on n'a ni serre, ni cave, ni autres lieux enfermés pour mettre ainsi les racines, on fait dans le potager des trous en terre grands comme des muids, & plus si l'on veut : on place les racines dedans, mêlées d'un peu de terre sur chaque lit; & après avoir rempli ainsi ces trous, on met par-dessus un bon lit de terre que l'on couvre de six pouces d'épaisseur de grand fumier, pour recevoir l'humidité des eaux, qui sans cela les feroient pourrir. Cette maniere est éprouvée.

Il y a certaines terres où les betteraves, au lieu d'être rouges, viennent blanchâtres; mais elles n'en sont pas plus mauvaises pour cela. Pour les faire devenir rouges, il n'y a qu'à les mettre cuire dans de l'eau avec du foin.

La graine de betterave est ronde, graveleuse & noirâtre; elle ressemble à celle de poirée, excepté qu'elle est d'une couleur plus brune. Pour en avoir, on replante au mois de Mars quelques betteraves de l'année précédente qu'on a conservé dans la serre, & on les met dans un endroit du jardin où l'on puisse soutenir & arrêter leurs montans, que les vents pourroient renverser à cause de leur hauteur & de leur charge. La graine s'en recueille au mois d'Août & de Septembre. On coupe les montans de la plante, puis on les met sécher, on les froisse & on vanne la graine.

BONNE-DAME, ou *arroche*, est une herbe potagere qui dure peu; elle ne vient que de graine, qui est extrêmement plate & mince, ronde & roussâtre : on la seme des premieres au printems en rayon sur planche, où elle ne reste guéres de tems, parce qu'elle leve fort vîte, & qu'elle monte en graine vers le mois de Juin. Sa feuille est fort agréable à manger en farce : on en met aussi dans les potages; elle les rend jaunes & comme dorés : on s'en sert presque d'abord qu'elle est sortie de terre, à cause qu'elle passe si vîte. Pour en avoir dans la primeur, il faut en semer sur un bout de couche : elle vient en toute sorte de terre, mais toujours plus belle dans les bonnes que dans les médiocres. Lorsqu'on veut en avoir de belle graine, il est bon d'en replanter quelques pieds dans un endroit à part.

BONNETS-DE-PRESTRES. Voyez *Citrouilles*.

BOURRACHE & BUGLOSE. Ces deux herbages demandent une même culture. Leur usage est de garnir des salades de leurs fleurs violettes : leurs feuilles ne sont bonnes que pendant qu'elles sont tendres & nouvelles; ce qui fait qu'on en seme plusieurs fois pendant l'été. Ces deux plantes se multiplient de graine, dont l'une est si semblable à l'autre qu'on ne les sçauroit distinguer : elles sont noires, tant soit peu ovales, ayant pour l'ordinaire un petit bout blanc du côté de leur base, & elles sont crenelées dans leur longueur. On laisse monter quelques-unes des plus belles de ces plantes pour avoir de leur graine; mais il faut les cueillir à propos, parce qu'elles sont sujettes à tomber aussi-tôt qu'elles sont meures. On prévient cet inconvénient en coupant les tiges encore un peu vertes; puis on les expose au soleil pour sécher les graines.

Toute la culture de ces plantes est de les sarcler & de les serfouir de tems en tems légérement.

CALEBASSES. Voyez *Courges*.

CAPRE ordinaire, est le bouton d'un petit arbuste qu'on éleve dans des niches faites exprès dans des murs bien exposés : on les remplit de terre pour la nourriture du pied; & tous les ans au printems on en taille les branches, qui poussent ensuite des boutons qu'on cueille & qu'on fait confire dans du vinaigre pour s'en servir au besoin. Les pieds de capre durent vingt-cinq à trente ans. Au surplus, voyez ce que j'ait dit du caprier dans le premier Tome, au Chapitre des Arbrisseaux champêtres, page 582.

CAPRE-CAPUCINE, *nasturce* ou *cresson d'Inde*, est une plante annuelle qui se seme au printems sur couche ou sur quelque bout de planche couvert de terreau. Lorsque le plant est assez fort, ce qui arrive environ vers le commencement de Mai, on le transplante en pleine terre le long de quelque muraille, où il y ait un treillage pour soutenir les montans de cette plante : il faut l'arroser en été, & avoir soin d'en ramasser la graine qui tombe à terre d'abord qu'elle est meure. On fait des palissades fort agréables de capucines, & on en met le long des murs pour l'y faire ramper, même dans les cours pavées. Il n'y a qu'à lever quelques pavés à un empan, c'est-à-dire à trois quarts de pieds de distance l'un de l'autre; mettre de bonne terre à potager dans le trou du pavé; placer dans chaque trou, à quatre doigts l'un de l'autre, deux grains de capucine qui sont assez gros; jetter un doigt de terre dessus; & à mesure qu'ils montent, les arroser & en palisser les montans. Les fleurs de la capucine entrent dans les salades; on en prend les boutons avant qu'ils viennent à s'épanouir, pour les mettre confire au vinaigre, à peu près comme les cornichons. Il y a grande & petite capucine.

CARDES *d'Artichaux*. Voyez *Artichaux*.

CARDES *Poirées*. Voyez *Poirées*.

CARDONS *d'Espagne*, viennent de graine : elle eſt longuette, ovale, de la groſſeur d'un grain de froment, olivâtre, & marquée de traits noirs dans ſa longueur.

On la ſeme depuis la mi-Avril juſqu'à la mi-Mai, & non plutôt, de peur que les cardons ne paſſent trop vîte, & ne montent en graine dès le mois d'Août. Aſſez ſouvent on en ſeme deux fois, à la mi-Avril & en Mai : les premiers ſemés ſont trois ſemaines à lever, & les autres quinze jours.

On les ſeme, ou tout d'un coup en pleine terre bien meuble, ou ſur couche, pour les tranſplanter quand ils ont trois ou quatre pouces de hauteur ; la terre neuve leur donne un bon goût.

Les planches pour les mettre, ſoit en les y ſemant à demeure, ſoit en les y tranſplantant, doivent être de bonne terre bien labourée, bien dreſſées, & avoir quatre pieds de largeur chacune pour contenir deux rangées de cardons : le ſentier qui ſépare les planches, ſera toujours d'un pied. On peut planter deux rangées de laitues entre les deux rangées de cardons, pour ne pas perdre de terrein.

Quand on ſeme la graine de cardons en pleine terre, on la met dans de petites foſſes pleines de terreau, larges d'un bon pied, & creuſes de ſix pouces ; on fait deux rangs de ces petites foſſes, en échiquier ſur chaque planche, & on met cinq ou ſix graines dans chaque trou, afin d'être plus ſûr d'en avoir quelques-unes qui levent : lorſqu'elles ſont levées, on n'y en laiſſe que deux ou trois, & on jette le reſte, quand on n'en a pas beſoin, pour regarnir quelque endroit. Pour remplacer celles qui pourroient manquer, on en peut ſemer une pépiniere en pleine terre, afin qu'étant accoutumés en terre, ils prennent tout quand on les replantera. On ne doit les ſemer qu'après la mi-Avril ou au premier Mai : en les ſemant plutôt, il en pourrit beaucoup, à cauſe de la froideur de la terre ; & ceux qui prennent venant à monter, ne valent plus rien.

Lorſqu'on a à tranſplanter des cardons, on poſe le cordeau ſur la longueur de la planche ; on y fait des trous d'un pied en quarré, tant en longueur qu'en profondeur, à trois pieds de diſtance les uns des autres, on remplit ces trous de terreau, on leve le plant de deſſus la couche, & on le plante dans chaque trou.

Il faut arroſer les cardons auſſi-tôt qu'ils ſont ſemés ou tranſplantés, les ſarcler, les arroſer avec ſoin, & leur donner deux ou trois labours pendant l'année.

Quand ils ont environ trois pieds de hauteur hors de terre, il eſt bon de les lier avec de la paille en les tenant bien droits, & de les butter enſuite d'un pied de terre, de peur que le vent ne les renverſe, ou qu'ils ne crevent.

Au mois d'Octobre, ſouvent même dès la fin de Septembre, on commence à en faire blanchir. Pour cela on prend un tems bien ſec ; on leur lie d'abord toutes les feuilles avec de la paille à trois endroits ; & quelques jours après on les envelope de paille ou de litiere ſéche bien entortillée, enſorte que l'air n'y pénétre que par l'extrémité d'en haut qu'on laiſſera libre : en cet état ils blanchiront en quinze jours, parce qu'ils ſont à l'abri des gelées blanches qui gelent la petite peau des cotons.

On acheve de lier tout ce qu'il y a de cardons dans le jardin, à meſure que l'hiver approche. A la Saint Martin on doit les arracher & les planter en motte dans la terre le pied dans du ſable & tout proche les uns des autres, ſoit à la cave ou au cellier, & les arroſer en les plantant. A meſure que quelques feuilles commencent à pourrir, il faut les ôter : on a par ce moyen des cardons d'Eſpagne pendant tout l'hiver.

Quelques-uns peuvent ſervir au printems ſuivant ; ils donnent de la graine au mois de Juin ou de Juillet. Quelques pieds reſtés en place peuvent auſſi ſervir à cela trois ou quatre ans de ſuite.

CAROTTES, racines des plus utiles. Il y en a de blanches, de jaunes de violettes & de rouges. Elles ne viennent que de graine, qui eſt de couleur de feuille morte, petite, ovale, ayant les bords tout garnis en pointes longuettes fort menues, un côté de la graine un peu plus élevé que l'autre & tous deux rayés en longueur.

On les ſeme au mois d'Avril & de Mai, à plein champ ſur planches & un peu clair, en terre bien amendée & meuble.

Lorſqu'elles ſont levées à la hauteur d'un demi pied ou environ, on les éclaircit ſi elles ſont trop drues, afin que les racines groſſiſſent. Il eſt néceſſaire de les ſarcler avec exactitude, ſurtout dans les commencemens ; ſinon elles s'étioleront.

Pour les faire profiter en terre, il faut vers le quinze Août en couper les montans à un demi pied en terre ; ou bien au mois de Septembre rouler un tonneau ou un cylindre bien lourd deſſus les montans : ces deux méthodes ſont également bonnes, & il n'y a point de meilleur ſecret pour les faire groſſir. On les leve de terre & on les tranſplante fort près l'une de l'autre dans une ſerre ou dans un cellier, pour les conſerver l'hiver.

Si on veut en avoir de la graine, on en replante au mois de Mars quelques-unes de celles de l'année précédente qu'on avoit préſervé de la gelée. La graine s'en recuille au mois d'Août & de Septembre.

CELERI

CELERI, eſt une plante des plus conſidérables pour les ſalades : il n'eſt bon qu'à la fin de l'automne & pendant l'hiver ; car il n'eſt tendre & de bon goût, qu'après avoir eu quelques gelées.

Il ſe multiplie de graine qui eſt fort menue, ovale, un peu boſſue, jaunâtre, & rayée dans ſa longueur.

On la ſeme ſur couche dans le mois d'Avril, ou ſur une planche couverte d'un bon pouce de terreau à la fin de Mai : il eſt même à propos d'en ſemer ainſi à deux fois, pour en avoir plus long-tems ; car le vieux ſemé monte en graine & durcit. Il faut le ſemer à plein champ & toujours à claire-voie ; parce que la graine étant petite, tombe toujours plus dru qu'on ne veut. Il eſt près d'un mois à lever en pleine terre ; il paroît un peu plus vîte ſur couche.

On a ſoin de l'éclaircir de bonne heure & de le rogner un peu, pour le faire fortifier avant que de le replanter ; autrement il s'étiole trop, & demeure foible & peu garni de feuilles.

Quand il eſt parvenu à la hauteur de quatre ou cinq doigts ce qui arrive au commencement de Juin pour celui qu'on a ſemé ſur couche au commencement d'Avril, on le léve de deſſus la couche, & on le replante en pleine terre ſur une planche de quatre pieds de large qui a été bien labourée & amendée. On doit mettre autant qu'on peut le céleri dans des quarrés défoncés ; car la terre neuve lui donne un goût plus exquis.

Avant de placer le céleri en planches, le plus ſûr eſt de le replanter en pépiniere, en mettant les pieds à deux ou trois pouces l'un de l'autre. Il ſuffit pour cela de faire des trous avec le doigt. Lorſque tout eſt ainſi planté, il eſt néceſſaire d'arroſer fortement ; ſans quoi cette plante jaunit & ne produit rien qui vaille. Après qu'il s'eſt fortifié en cet endroit, on l'arrache pour le replanter dans la place où il doit demeurer, juſqu'à ce qu'il ſoit propre à manger. Il y a pourtant bien des gens qui ſe diſpenſent de cette ſeconde tranſplantation, & qui levant le céleri hors de l'endroit où il a été ſemé, le plantent tout d'un coup à demeure.

La terre où on le tranſplante doit toujours être une terre forte, meuble & bien amendée. Il faut la labourer par planches chacune de quatre pieds de large ; mettre le céleri à quatre rangs ſur chaque planche, & planter chaque pied à dix pouces de diſtance l'un de l'autre ſur chaque rang. On laiſſe une place vuide entre deux pleines, pour en prendre la terre lorſqu'il faudra pour butter le céleri. En attendant qu'il ſoit en état, pour ne point perdre de terrein, on plante ſur la planche vuide & entre les rangs de céleri, de petites légumes, comme laitues, pourpier, chicorée, raves, & autres plantes qui puiſſent être dehors quand le céleri ſera aſſez fort pour être butté. On ne doit point épargner l'eau au céleri pendant l'été ; c'eſt ce qui le rend blanc, tendre & fort. La maniere de creuſer les planches pour butter le céleri, n'eſt bonne que dans les terres ſéches & légeres ; mais pour les terres humides, on doit le replanter ſur une planche non creuſée, l'eſpacer tout de même que l'autre, & arroſer toujours amplement. Pour blanchir le céleri, quand il eſt aſſez fort, on le lie de trois liens de paille par un tems ſec ; enſuite on le butte entierement : on ſe ſert pour cela de la terre qui eſt de chaque côté du céleri, ou de celle de la planche d'entre-deux qu'on a laiſſé vuide exprès. On butte auſſi le céleri avec du grand fumier ſec, mais il ne ſent rien ; il eſt bien meilleur butté de terre. Dans les endroits où on le butte avec du fumier, on n'a qu'à le planter ſur toutes les planches ; il eſt inutile d'en laiſſer de vuide.

Le céleri étant butté & garni juſqu'au haut de ſes feuilles, on en coupe l'extrémité, afin qu'il n'y monte plus de ſéve, & il blanchit ainſi en moins d'un mois : mais étant blanchi, il pourrit ſur pied, ſi on ne le mange ; il n'en faut dont butter qu'à meſure qu'on en conſommera.

Aux approches de l'hiver, pour le garantir de la gelée, il faut bien le couvrir de fumier ſec, après l'avoir lié de deux ou trois liens, ou bien l'arracher en motte, pour le porter dans une bonne ſerre. Il y en a qui ſe contentent de le replanter ainſi en pleine terre dans une autre planche, en preſſant les pieds auſſi près l'un de l'autre qu'il eſt poſſible, & le couvrent de grande paille ou de fumier ſec de l'épaiſſeur d'un bon pied ; cela peut ſuffire à la vérité dans de certaines terres pour le garantir des gelées qui le gâteroient s'il en étoit atteint. Mais cette maniere de lui faire paſſer l'hiver en pleine terre, ne réuſſit bien que dans celles qui ſont ſéches & ſabloneuſes ; & elle ne vaut rien pour les fonds d'un tempérament humide, où le céleri eſt fort ſujet à pourrir, même avant qu'il blanchiſſe : ainſi dans de ſemblables terres, il vaut mieux le couvrir de fumier quinze jours ſeulement avant le froid, & après ce tems le lever en motte, & le porter dans une cave ou dans une ſerre, pour qu'il y acquiere ſa derniere perfection qui eſt la blancheur : il s'y conſerve long-tems, pourvû qu'il n'y entre aucun jour.

Le céleri tardif qui demeure petit, a l'avantage de ſe conſerver fort bien en pleine terre, même ſans être fort couvert ; ainſi il faut avoir ſoin d'en avoir de tel. Pour cela on en ſeme une ſeconde fois en pleine terre, à la fin de Mai ou au commencement de Juin, même plus que la premiere fois : on y donne les mêmes ſoins qu'au premier, & il ſert pour les mois de Février & de Mars.

La graine de céleri se recueille sur quelques vieux pieds, qu'on replante à l'écart après l'hiver : ils montent au mois de Juin & de Juillet, & la graine en est meure sur la fin de Juillet ou au mois d'Août : on en fait aussi de petites dragées d'un goût fort agréable.

CERFEUIL est une fourniture de salade qui vient si aisément, qu'il n'importe en quel endroit on la mette. Elle se seme tous les mois pour en avoir toute l'année ; & on la seme, soit sur planche en rayons éloignés de quatre pouces l'un de l'autre, soit en bordure. Pour en avoir de bonne heure, on en seme sur couche dès le mois de Janvier. Quand le cerfeuil est assez grand, on lui coupe les feuilles pour lui en faire pousser de nouvelles, dont on se sert toujours pour mettre dans les salades. Il monte fort aisément en graine ; & pour en avoir de bonne heure, il faut en semer dès la fin de l'automne, qu'on ne coupera point, & l'on pourra s'assurer d'en avoir de bien meure vers la mi-Juin. On coupe les montans dès qu'ils commencent à jaunir, & on les bat comme les autres plantes, pour en faire sortir la graine, qui est noire, fort menue, assez longuette & rayée dans sa couleur.

*Cerfeuil musqué*, autrement dit *cerfeuil d'Espagne*, a la graine à peu près de même que le cerfeuil commun, excepté qu'elle est plus grosse, & sa feuille ressemble à celle de la ciguë : c'est une fourniture de salade fort agréable par son parfum, tant que ses feuilles sont tendres & jaunes.

Il reste plusieurs années en place, sans se gâter à la gelée : & il devient un assez gros & grand pied.

Il monte en graine vers le mois de Juin, & c'est par-là qu'on le multiplie. Quand il repousse au printems, on doit le couvrir de terreau, & ensuite de fumier chaud pour l'étouffer. Il faut le semer aussi-tôt qu'on en a recueilli la graine, qui est quelquefois une année sans lever.

CHAMPIGNONS. On en a dans toutes les saisons de l'année sur des couches faites exprès. Ces couches se font dans tous les mois, quoiqu'elles n'agissent qu'au bout d'environ trois mois, lorsque la chaleur du fumier étant passée, il se *chancit*, c'est-à-dire qu'il commence à blanchir & à donner de ces petits filamens, qui sont des commencemens de champignons.

Pour les couches à champignons, il ne faut que du fumier de cheval ou de mulet, qui soit de paille de froment & jamais de seigle : & comme on commence à faire de ces couches en Novembre, pour avoir des premiers champignons en Janvier, on doit faire sa provision de fumier depuis le mois d'Avril jusqu'au mois d'Août, & le mettre par chaînes en l'amassant, pour qu'il séche.

Il est bon de placer les couches à champignons dans une terre neuve & sabloneuse. On y creuse une tranchée de trois ou quatre pieds de large, & d'environ un demi-pied de profondeur : on y met le fumier à la hauteur de deux à trois pieds ; car il baisse toujours d'un bon pied ; après que la grande chaleur de la couche est passée : en la dressant, on a soin de bien mêler le crotin avec la paille : on fait le dessus de la couche en dos d'âne, & on le couvre de deux ou trois pouces d'épaisseur de bonne terre ; ensorte que les couches à champignons ne différent des couches communes, qu'en ce qu'elles sont partie en terre, qu'elles ont le dessus fait en dos d'âne & qu'elles sont moins chargées de terre : les champignons ne pourroient pas lever & pourriroient en terre, si on en mettoit davantage.

Par-dessus la terre, on leur met encore une autre couverture de grand fumier sec, de cinq à six pouces d'épaisseur, tant l'été que l'hiver : elle sert pour garantir les champignons de la gelée qui les ruine, & du grand chaud qui les grille. Il ne faut seulement pas que la chaleur les pénétre ; & quand on voit que le fumier devient trop sec, il est bon de le mouiller de tems à autre, c'est-à-dire de trois semaines en trois semaines, en cas qu'il ne pleuve pas ; il y en a même qui l'arrosent légérement deux ou trois fois la semaine, le tout par-dessus la couverture de fumier.

Après les trois ou quatre mois qu'une couche met à chancir & à former les champignons, elle en donne pendant trois ou quatre mois de suite.

Pour expliquer plus à fond cette matiere usuelle, je dirai qu'il y a trois manieres de faire les couches à champignons.

La premiere se nomme couche sourde. Pour la faire, après avoir tracé un emplacement de deux pieds & demi de large sur telle longueur qu'on veut donner à la couche, on fouille d'un demi-pied cette espace, on en met la terre sur les côtés, & on le remplit de bon fumier de cheval ou de mulet, pour faire cette couche qu'on élevera de deux pieds hors de terre en dos de bahut. Après l'avoir battue par les côtés & par le dessus, on y jette deux doigts d'épaisseur de la terre de cette fouille ; puis on la bat bien avec le dos d'une béche, pour qu'elle ne tombe pas ; & on laisse cette couche jusqu'à ce qu'elle soit couverte d'herbes : alors on coupe ces herbes ; & si on les arrachoit, on détruiroit le levain du champignon. On la plombe ensuite avec le pied pour souder la terre avec le fumier. Si elle est séche on lui donne un peu d'eau, & on la couvre de trois doigts d'épaisseur de grand fumier vieux, sur lequel on jette de tems en tems de l'eau, quand on croit

que la couche est séche. Lorsque les couches de cette espéce commencent à donner du champignon, elles en fournissent pendant une année entiere.

Il se forme ordinairement sur ces couches une crasse qui mange tout le grain du champignon : ainsi quand on les découvrira pour en cueillir, il faut les bien nettoyer avec la main avant de les recouvrir, & prendre garde d'en arracher le grain. Ces sortes de couches se font dans les deux équinoxes de Mars & de Septembre.

La seconde espéce de couches à champignons se nomme *meule*. Avant de faire cette couche, on met le fumier qu'on y destine par chaines à l'endroit où on la veut faire, & on le laisse un mois pour le faire blanchir, ayant soin pendant ce tems de le changer de place & de le bien remuer deux ou trois fois : s'il est trop sec, on le mouille un peu. Lorsqu'il est ainsi préparé & qu'il blanchit, on fait la couche sur terre de deux bons pieds de haut en dos de bahut, & on la laisse reposer huit jours pour passer sa chaleur. Au bout de ce tems, on prend dans une autre couche à champignons, ou dans quelque vieux fumier, du levain de champignons le plus frais & le plus fait, & on le plante sur cette couche par petite pincées, aussi près l'une de l'autre que si on plantoit de la laitue : on doit prendre garde que ce ne soit pas du moisi, mais du véritable levain qui sente bien le champignon. On met ensuite sur la couche deux doigts de terre ou de terreau de vieille couche, qu'on couvre de grand fumier vieux de trois pouces d'épaisseur pendant l'été ; & l'hiver on en répand la quantité nécessaire pour empêcher la gelée. Ces sortes de couches donnent des champignons un mois après qu'elles sont faites, & produisent pendant six mois. Pour qu'elles soient bonnes, il faut les faire dans le printems & dans l'automne. Lorsqu'on les découvre pour en cueillir le fruit, on doit avoir soin de les bien nettoyer avec la main, pour en ôter la crasse avant de les recouvrir.

Enfin, pour faire la troisiéme sorte de couches à champignons, on prend du crotin de fumier de cheval ou de mulet, & on en met six bons pouces d'épaisseur dans l'espace de trois ou quatre pieds de large sur telle longueur qu'on veut. Lorsque la couche est ainsi faite, & qu'on a pris garde qu'elle soit également garnie par-tout, on la laisse huit jours passer sa chaleur ; ensuite on met dessus du levain de champignons bien frais, & on le couvre de deux doigts de terreau de vieilles couches accommodé bien également, & appuyé avec le dos d'une béche. Il faut avoir attention que le soleil ne puisse pas donner dessus, car il brûleroit le champignon. Au bout de trois semaines ces couches commencent à donner du fruit, & en donnent pendant six mois. Elles se font au printems pour tout l'été, & en automne pour tout l'hiver. On en fait de cette façon dans des vases ou caisses qui se servent sur la table du Maître, pour lui donner le plaisir de cueillir lui-même des champignons.

On prétend que pour suppléer à la semence de champignons, on peut répandre dans la couche des brins de balais de bouleau ou de saule, en mettant alternativement un lit de fumier & un lit de ces brins, & que comme ils sont déja à moitié pourris par l'usage qu'on en a fait, ou qu'en tout cas la chaleur de la couche les chancit bien vîte, ils donnent peu de tems après des semences de champignons, que le combat de la chaleur & de l'humidité forme successivement. On dit encore qu'il est bon de mettre un peu de terre par-dessus les branches, pour les faire moisir promptement. Si cela est ainsi, il faut croire que la semence des champignons a pû s'attacher à ces brins de bouleau ou de saule, avant qu'ils fussent dans la couche ; & qu'y étant, elle se develope & végéte ; car il est pour certain qu'il n'y a aucune plante qui n'ait sa graine. Le champignon a la sienne comme les autres ; mais elle est trop petite pour être vûe sans microscope ; & elle est si légere, que le moindre vent l'emporte par-tout.

CHENILLE, *Scorpionides*, ou herbe au scorpion, est une plante annuelle à fleurs, légumineuse, dont le fruit représente une chenille verte ou la queue d'un scorpion : on la seme en Mars ; elle fleurit en Juin & Juillet ; on en met le fruit dans les salades, pour en imposer à ceux qui ne sont pas prévenus. Etant mises en emplâtre sur les piqueures de scorpion ; c'est un remede infaillible.

CHERUIS, est une petite racine qui se mange particuliérement en Carême : on le multiplie, on le seme & on le cultive comme la betterave, si ce n'est qu'on le séme & qu'on le plante plus dru, parce qu'il ne vient pas si gros à beaucoup près : il a la graine ovale, longuette assez menue & étroite, rayée dans sa longueur, d'une couleur de feuille morte ou d'un blanc grisâtre, & plate par une de ses extrémités. Le chéruis vient aussi de plant ; & on estime, sur-tout pour le plant, le chéruis de Troyes en Champagne.

CHICONS. Voyez *Laitue*.

CHICORÉE, plante annuelle qui ne se multiplie que de graine.

Il y a la chicorée ordinaire ou franche, & la chicorée sauvage, dont je parlerai à l'article suivant : il y a même plusieurs sortes de chicorée ordinaire ; la grande blanche, qui est la plus tendre & la plus délicate, la verte, qui est la plus rustique & qui résiste mieux au froid ; & la

petite, tant celle qui est frisée, que celle qui ne l'est pas : elles se cultivent toutes de la même façon, elles viennent assez bien en toutes sortes de terres : on en seme sur couche & en pleine terre.

Pour en avoir des premieres, il faut en semer fort clair sur couche en Avril & Mai : lorsqu'elles ont six feuilles & qu'elles sont grosses d'un doigt, on les léve de dessus la couche, on leur rogne le pivot, & on les replante avec un plantoir de bois sur une planche de quatre pieds de large qu'on a bien labourée & terrotée, & sur laquelle on fait au cordeau cinq rayons, où on les plante à un bon demi-pied de distance l'un de l'autre : ensuite on les arrose légérement ; mais dans la suite la chicorée demande de grands & de fréquens arrosemens.

Quand le cœur commence à blanchir, on doit par un beau tems lier chaque plante de trois liens de paille de seigle trempée dans de l'eau : le lien d'en bas doit être serré ; celui du milieu entretenir la touffe, qui se creveroit si elle étoit trop serrée ou trop lâche ; & celui d'en haut doit seulement serrer la plante, ensorte que l'eau n'y puisse pas entrer, ce qui la feroit pourrir.

On ne lie d'abord que les plus fortes, afin de donner le temps aux plus foibles de se fortifier : mais comme ces premieres chicorées sont très-sujettes à monter en graine, & à se passer aussitôt qu'elles sont liées, il faut les hâter de blanchir ; & pour cela les couvrir de fumier sec ; ou bien mettre par-dessus chaque plante un pot de terre étroit de fond, comme un creuset d'Orfévre, & les couvrir de fumier bien chaud : cela les fait blanchir en fort peu de tems.

Au mois de Mai, lorsque la terre commence à s'échauffer, on peut en semer en pleine terre, pour la replanter ensuite & la cultiver comme je viens de le dire ; excepté qu'il n'est pas besoin de les couvrir de fumier sec pour les faire blanchir, parce que la chaleur de la saison suffit pour cela, à moins qu'on ne fut pressé d'en avoir de blanches.

On peut même, des premieres semées en Mai, en faire blanchir en place sans les transplanter ; pourvû qu'on les éclaircisse & qu'on les arrose bien : mais on en seme peu dans la primeur, parce qu'elles montent en graine trop aisément.

La grande saison pour semer de la chicorée, est en Juin & Juillet, pour en avoir en Septembre ; & en Août, pour l'automne & l'hiver : on la séme sur couche ou en pleine terre, sur laquelle on a jetté un pouce d'épaisseur de terreau : on en fait ordinairement de grandes planches de cinq à six pieds de large. Quand le plant léve trop dru, on l'éclaircit ou on le coupe, pour qu'il se fortifie ; & lorsqu'il couvre toute la terre, & qu'il est fort comme je l'ai dit ci-dessus, on le transplante, ayant toujours grand soin de l'arroser & de le sarcler.

Les chicorées qu'on replante sur la fin de Septembre, doivent avoir moins de distance entr'elles que celles que l'on replante en été, parce qu'elles ne s'étendent pas tant quand elles sont près l'une de l'autre, & qu'il est plus facile de les couvrir pour les garantir du froid qu'elles craignent extrêmement : c'est pourquoi, dès qu'il approche il faut les couvrir de grand fumier sec, soit qu'elles ayent été liées ou non ; elles blanchissent également : & même quand les chicorées ne sont pas bien grosses, on néglige de les lier.

Voici encore deux autres manieres de les faire blanchir pour l'hiver. Lorsque les gelées surviennent, on les lie à l'ordinaire ; & au bout de huit ou dix jours on les arrache & on les enterre dans la couche qui a servi à élever les semences, faisant un petit rayon en travers de la couche de la hauteur de la plante ; & commençant par un bout, on couche dedans les plantes côte à côte, se touchant l'une l'autre sans les presser ; puis on les couvre du petit terreau de la même couche, en faisant un autre rayon pour une seconde rangée, dans lequel on couche des plantes comme au premier, & ainsi de suite quand on en a ; à la fin on couvre le tout d'environ la hauteur de quatre doigts de bon fumier tout sortant de l'écurie, & en peu de tems elles blanchissent si on veut les couvrir de quelques paillassons en forme de toît, pour les préserver des grandes pluies : elles durent fort long-tems sans se pourrir.

Quand on en veut prendre pour son usage, on commence par les dernieres qu'on a enterré, & prenant tout en main sans distinction, on les tire de rang ; & sur le lieu même on les épluche du pourri, ou de ce qui est noirci par le fumier, avant que de les mettre dans la corbeille.

La maniere de les conserver encore plus long-tems, est de les enterrer comme ci-dessus, dans du sablon, dans la serre, ou à la cave, en les couvrant de quatre doigts de sablon.

La bonne chicorée pour l'hiver, si c'est en terre sabloneuse, doit avoir été semée depuis la mi-Août jusqu'à la mi-Septembre dans le climat de Paris : & si c'est en terre forte, elle doit y avoir été semée un peu plutôt, & être replantée sans rien couper à la racine qui aura fait un peu de motte : la chicorée qui a grandi plutôt, ne se conserve pas si bien.

On a de la chicorée dans toutes les saisons, en en semant un peu tous les quinze jours, depuis le mois de Mai jusqu'aux premiers jours d'Août. Pour en conserver l'hiver, non-seulement on la plante dans une serre ou cave à quatre bons doigts avant dans le sable ; mais aussi on peut en mettre une partie, sans la planter, dans un lieu où il ne géle point ; il suffit de dresser bien pro-

prement les pieds de chicorée les uns contre les autres. Quand on n'a point de serre, il faut, après avoir arraché la chicorée, la planter en pépiniere l'une contre l'autre dans une planche de jardin, quatre pouces avant en terre; & auparavant qu'il géle, on la couvre avec du grand fumier sec: lorsqu'il fait beau, on la découvre pour lui donner de l'air, de crainte qu'elle ne pourrisse. On aura de cette sorte de la chicorée pendant tout l'hiver.

Pour avoir de la graine de chicorée, il est bon d'en replanter au printems quelques-uns des pieds qu'on a sauvé de l'hiver. D'autres, dès le mois de Février, sement sur une couche une pincée de graine de chicorée, qu'ils replantent à quelque endroit perdu du jardin, où le soleil néanmoins donne beaucoup; & ces chicorées bien arrosées montent vîte en graine, & la donnent très-bonne.

La graine de chicorée est longuette, d'un gris blanchâtre, plate par un de ses bouts, & un peu ronde par l'autre: on a de la peine à la tirer des nœuds qui la renferment, à moins qu'on ne la batte à grands coups de fléau, ou qu'on ne la laisse long-tems sécher sur pied.

CHICORÉE-SAUVAGE, se mange en salade, sur-tout quand elle est jeune & tendre: bien des gens n'attendent pas pour cela qu'elle soit blanche; ils la mangent toute verte, quelqu'amere qu'elle soit. La racine de cette plante est aussi des plus estimées: elle se multiplie de graine. On la seme assez dru dès le mois de Mars sur planche dans une terre bien préparée & amendée; on ne la transplante point; on ne doit pourtant pas en semer avant la fin du mois de Mai: lorsqu'on la seme plutôt elle n'est pas si bonne à couvrir pour la faire blanchir l'hiver, parce que l'œil de la plante montant trop haut, on ne peut la couper qu'une fois lorsqu'elle est blanche; au lieu qu'en la semant sur la fin de Mai seulement, l'œil se trouvant enfermé en terre, on peut la couper jusqu'à trois & quatre fois à mesure qu'elle repousse sans couper l'œil: il faut l'arroser souvent & la couper le plus près qu'on peut, tout près de terre, pour la faire fortifier en pied; & afin qu'elle soit bonne à blanchir pour l'hiver suivant.

On en a tout l'hiver, & on la fait blanchir en deux manieres. Premierement on en coupe toutes les feuilles à raze-terre, puis on la couvre de six bons pouces de grand fumier; elle repousse sous ce fumier & devient blanche comme de la neige: à mesure qu'on en coupe, on la recouvre de fumier long. Il y en a qui mettent des traverses d'échalas pour soutenir ce fumier.

L'autre maniere est d'arracher ce qu'on veut de cette chicorée avant l'hiver: on la porte dans une serre, ou bien on la met dans de la terre ou du sable, & là elle fait le même effet que sur la planche.

Pour en avoir de la graine, on laisse quelques pieds en place, parce que la gelée ne la gâte point quand elle est verte; & à la fin de Mai elle monte en graine qui est noirâtre, & au reste semblable à la chicorée ordinaire.

CHOUX. Il y en a de plusieurs espéces; sçavoir, choux *blancs*, autrement dit choux *pommés* ou *cabus*, bons pour la fin de l'été & pour l'automne: choux *frisés* & choux *pancaliers*, autrement dit choux de *Milan*; ces deux espéces font une petite pomme, & se mangent en hiver: choux *rouges*, tirant sur le violet: choux à *larges côtes*, dont les uns sont *blonds*, délicats, & se mangent vers les vendanges; & les autres sont *verds*, & ne sont bons que quand la gelée a donné dessus: choux *fleurs*, &c. Je passe les autres espéces, parce que voici celles qui sont le plus d'usage: c'est la même culture pour les autres.

*Choux pommés.* La graine de choux pommés se seme sur terre au mois d'Août dans les terres plus chaudes que froides, & plutôt dans les terres froides. Quand les choux sont levés à la hauteur d'un demi-pied, ce qui arrive ordinairement vers la fin de Septembre, on les transplante en pepiniere. Dans la suite on leve les choux de la pépiniere, pour les planter dans une bonne terre à potager bien fumée & labourée pendant le printems; on les y met à deux pieds l'un de l'autre au cordeau, & on les arrose légerement: il faut les labourer dans le mois de Juin & les sarcler. Pour les aider à pommer, on peut lier les feuilles ensemble lorsqu'elles commencent à s'unir & à tourner. Les Curieux leur mettent une pincée de salpêtre avec un peu de laque sous la racine.

*Choux de Milan.* On les seme sur couche au mois de Mai & dans tous les mois de l'année jusqu'en Octobre, pour en avoir de bons jusques sous la neige. Quand ils sont levés à trois ou quatre pouces de hauteur, on les replante en pépiniere en pleine terre, & dans le mois de Juillet on les replante encore. On en met deux rangées sur une planche bien labourée à un pied & demi de distance l'un de l'autre en droite ligne: aussi-tôt on les arrose légerement, & on les sarcle dans le besoin.

Si on veut conserver des choux pommés & de Milan pour l'hiver, après les avoir arrachés, il faut les pendre la racine en haut dans un lieu sec; ou bien les mettre sur des planches de bois bien sec dans un endroit où il ne gele point. On peut encore en planter dans les serres le pied dans le sable, sans les arroser: ils gardent ainsi tout l'hiver; & au printems on les replante, si

l'on souhaite, dans le jardin, pour en avoir de la graine. Il en est de même de la chicorée frisée. On confit les choux capus en les mettant coupés par tranches dans du vinaigre & du sel lit par lit, avec des cloux de girofle, dans un pot bien bouché, dont le fond & le dessus sont aussi garnis de sel.

*Choux blonds.* On les seme sur terre vers la fin de Mai ou au commencement de Juin : quand les feuilles sont un peu larges, on doit les replanter en pépiniere : on les plante au cordeau à un pied & demi de distance l'un de l'autre dans une terre bien labourée, & on a soin de les arroser aussi-tôt & de les sarcler.

Toutes sortes de choux veulent être plantés le pied en terre jusqu'au collet, les pivots coupés, le pied toujours bien butté de terre, & arrosés amplement pendant les chaleurs, d'autant que c'est le seul moyen de faire périr les insectes qui les rongent ; c'est aussi pourquoi il en faut semer tous les mois, tant que le beau tems dure.

Après qu'on a coupé les têtes des choux, si on n'en arrache pas les tiges, elles repoussent après l'hiver de petits rejettons qu'on appelle des *broques* ou *broccolis*, qu'on sert ordinairement en Carême à la purée & en entremets, sur-tout en salades, même sur les meilleures tables. C'est une imitation du chou broccoli si estimé en Italie.

Les choux ne donnent leur graine que l'année d'après qu'ils sont plantés ; c'est pourquoi, pour en recueillir, il ne faut pas manquer d'en mettre des plus beaux dans la serre, pour les garantir des rigueurs de l'hiver : & après que les froidures sont passées, on les en sort pour les replanter en quelqu'endroit perdu, cependant exposé au soleil ; & pour lors ils montent dans les mois de Mai ou de Juin, & forment ainsi leur graine jusqu'en Juillet & Août qu'on a soin de la recueillir. Toutes branches de choux qui sont montées en graine, doivent être attachées à des échalas fichés à leurs pieds, de crainte que les vents ne les brisent avant que cette graine ait acquis une maturité parfaite.

On n'attend jamais que la graine de choux séche sur pied pour la serrer ; il suffit qu'elle y meurisse, puis on l'expose ailleurs pour la faire sécher. Cette graine est ronde, petite & de couleur rouge-brun.

*Choux-fleurs.* Ce sont ceux qu'on estime le plus, & qui sont les plus nobles & les plus délicats : on n'employe les autres qu'en potages, & ceux-ci ne servent qu'en entremets. Ils ne grainent point en France, ou du moins la graine n'y vaut rien, le pays n'étant pas assez chaud ; elle ne produit pas de si grosses pommes, & elle est sujette à dégenerer en choux, en raves ou en navets. On tire la bonne graine de l'Isle de Chypre par la voie de Marseille. Pour être bonne, il faut qu'elle soit d'une couleur vive, fort pleine d'huile, bien ronde & non ridée, petite ni dessechée ; qu'elle soit brune & non d'un rouge clair, car cela marqueroit qu'elle ne seroit pas assez meure. Il faut la renouveller tous les ans, n'y ayant ordinairement que celle de l'année qui soit bonne ; c'est pourquoi on doit s'assurer avant de l'acheter, si le Marchand la donne nouvelle, vraie Chypre, & non mêlangées.

Il faut les semer sur couche dès les premiers jours d'Avril ; quand ils ont quatre pouces de haut, les arracher & les replanter en pépiniere sur d'autres couches ou dans de bonne terre, en leur coupant le pivot & leur mettant un peu de terreau avec la terre, & les arroser. Lorsqu'ils ont poussé de sept ou huit pouces de haut, on doit les lever & les planter dans des quarrés à distance de deux pieds l'un de l'autre de tout sens, & les bien arroser, labourer & sarcler, sur-tout quand ils commencent à pommer.

On seme encore les choux-fleurs dans le mois de Mai sur terre avec un peu de terreau pardessus la graine ; ce sont même quelquefois les meilleurs pour garder pendant l'hiver.

Pour les conserver dans l'hiver, il faut dans les mois d'Octobre & de Novembre les choisir beaux bien & gros ; & après les avoir arrachés, leur ôter presque toutes les feuilles, & les replanter dans du sable dans une serre où il ne gele point, sans les arroser en les plantant ; ils profitent encore & se conservent à merveille. On met ceux qui sont trop faits & trop forts pour être replantés, dans des endroits où ils soient séchement ; ils se garderont tout l'hiver sans être enterrés.

Les Italiens sement les choux-fleurs dans des caisses ou dans des baquets durant la pleine lune d'Août : quand ils sont levés & forts, ils mettent les baquets à la cave pendant l'hiver ; ils replantent leurs choux-fleurs au printems en bonne terre, & ils en ont de bonnes pommes avant les grandes chaleurs. Ils arrachent même les choux-fleurs hors de terre avant que les pommes soient tout-à-fait formées, & ils les enterrent dans la cave sur le côté : là ils achevent de se pommer, & se gardent fort long-tems ; au lieu qu'en pleine terre la chaleur les fait monter trop vîte.

*Chou-navet*, est une autre espéce de chou qui se distingue par sa racine ; c'est un gros navet chargé de quelques fibres chevelues, d'où part une tige qui porte des feuilles & des fleurs com-

me le chou ordinaire. En Bohême, où ces choux sont communs, les pauvres gens mangent cette racine coupée par tranches.

*Chou-rave*, ou *chou de Siam*, s'appelle ainsi à cause que sa tige est terminée par un nœud gros comme une rave qu'on mange, & d'où sortent les queues des feuilles qui sont grandes & amples comme les nôtres : les fleurs en sont jaunes & petites.

CIBOULE, est une plante bulbeuse qu'on multiplie de graine qui est grosse comme la poudre à canon, un peu plate d'un côté, & à demi-ronde de l'autre, & cependant un peu longue en ovale & blanche en dedans ; c'est proprement une espéce d'oignons avortés, qui au lieu de faire une grosse tête en terre, & un seul montant comme les oignons, ne font qu'une très-petite tête de plusieurs montans : & c'est dans ce défaut que consiste leur perfection ; car on estime davantage les ciboules qui font plus de montans, & on les choisit pour en avoir de la graine.

On la seme en plein champ sur planche en terre bien labourée & bien amendée. Quand les ciboules sont levées, on les éclaircit, on les sarcle, & on les arrose dans les grandes chaleurs : lorsqu'elles sont assez fortes pour être transplantées, on les arrache pour les mettre dans d'autres planches sur des lignes tirées au cordeau à six pouces de distance l'une de l'autre : & cette distance est aussi observée à l'égard des ciboules lorsqu'on les plante. On en seme tous les mois de l'année, à moins, qu'il ne fasse grand froid.

CITROUILLE, ou *courge de Turquie*, fruit de terre qui vient sur des branches qui s'étendent fort loin ; c'est pourquoi on n'en peut pas élever, qu'on n'ait un grand terrein pour les y mettre en pleine terre : elles viennent à toutes expositions, mais elles meurissent plutôt dans les bonnes.

On fait tremper la graine vingt-quatre heures dans du lait, & on la seme sur couche vers la mi-Mars, ou plutard, si on veut.

A la fin d'Avril on les transplante dans des trous faits exprès d'environ deux pieds en quarré, tant en largeur qu'en profondeur, à la distance de douze pieds, l'un de l'autre, afin que leurs traînasses ayent une espace suffisant. Dans les terres froides, il faut remplir ces trous, moitié de grand fumier de cheval tout chaud, & l'autre moitié de terreau ; & dans les terres chaudes, le terreau seul suffit. Quand les trous sont ainsi préparés, & que les feuilles du plant sont larges comme la main sur la couche, on doit les enlever en motte, en mettre un pied dans chaque trou, & aussi-tôt les arroser.

On les couvre pendant cinq ou six jours, à moins qu'il ne pleuve, parce que le soleil les fait faner & souvent périr : on continue de les arroser dans les sécheresses, & de les sarcler dans le besoin.

Vers le commencement de Juin, lorsque le plant des citrouilles est allongé de cinq ou six pieds, on les charge dans le milieu de leur longueur, de cinq ou six pelletées de terre ; 1°. de peur que le vent ne les rompe en les balotant ; 2°. afin que prenant racines par-tout où elles ont de la terre, le fruit qui viendra au-delà en soit mieux nourri.

On ne taille point les citrouilles comme on fait les melons & concombres ; on leur ôte seulement les petits bras, & on laisse courir la maîtresse traînasse sans l'arrêter, parce que c'est elle qui produit le beau fruit ; on la conduit proprement sur terre, en laissant des sentiers pour bien sarcler & arroser.

Il y a des citrouilles de deux couleurs, de vertes & de blanchâtres tirant sur le jaune : elles ne sont bonnes toutes deux à cueillir, que quand elles sont *aoûtées*, c'est-à-dire qu'elles jaunissent, & que leur écorce est devenue assez dure pour pouvoir résister à l'ongle ; car en général on appelle fruits *aoûtés*, ceux qui cessent de croître, prennent la consistance qui leur convient, & qui marque leur parfaite maturité.

Les citrouilles ne se gâteroient pourtant point sur terre, quand on les y laisseroit davantage ; au contraire, elles meuriroient & grossiroient de plus en plus. Mais lorsque les premieres fraîcheurs commencent, il faut les cueillir le matin par un tems sec, les exposer au soleil en un monceau, pour qu'elles séchent ; puis les mettre sur des ais, sans qu'elles se touchent, dans une serre, ou du moins dans quelque endroit temperé pour les conserver l'hiver : on en garde jusques vers la mi-Carême ; la gelée les fait pourrir, quand elle les atteint.

Il y a une petite espéce de citrouilles qui nouent leurs fruits proche du pied sans traîner, & qui en portent quantité : on doit les châtrer & n'y laisser que les plus grosses.

La citrouille sert à faire des potages, des fricassées, du pain, des remédes, &c : elle est humectante & pectorale.

La graine en est plate, ovale & assez large, de couleur blanchâtre, rebordée proprement tout autour : c'est une des quatre semences froides : on en fait aussi une huile qui est blanche, douce & bonne pour adoucir la peau : on ne recueille cette graine qu'à mesure qu'on dépece les fruits pour les manger ; il faut la bien essuyer, la laisser sécher à l'air, & l'enfermer, de crain-

Les *potirons*, *bonnets-de-prêtres*, *trompettes d'Allemagne*, *courges*, *calebasses* & *coloquintes*, se multiplient & se cultivent de même, d'autant que ce sont tous des espéces de citrouilles. Toute la différence qu'il y a dans la culture des bonnets-de-prêtres, des trompettes d'Allemagne, courges & coloquintes, c'est que ces fruits-ci veulent qu'on leur donne des appuis pour monter; au lieu que la citrouille & le potiron se plaisent à ramper sur terre; du moins il leur faut encore plus de champ qu'aux autres, & les arroser trois fois par semaine.

Pour que toutes ces plantes reprennent plutôt, lorsqu'on les met dans les trous, on doit les couvrir de quelque chose pendant cinq ou six jours, à moins qu'il ne survienne quelque pluie, de crainte que le soleil ne les altere & ne les fasse mourir.

La citrouille est cylindrique & oblongue, verte ou blafarde, & a la chair blanche & tout-à-fait sans goût. Le potiron est plus estimé & de meilleur goût; il est rond & rougeâtre en dedans comme en dehors. Il y en a de gros & de petits: il y en a aussi de blancs.

Les pommes d'amour, les pommes de merveille, & les melongenes ou mayennes, sont aussi des espéces de citrouilles.

CIVES *d'Angleterre*, autrement dit *appetits*, servent principalement en fournitures de salades: elles aiment mieux les terres sabloneuses que les fortes: elles se multiplient par les petits rejettons qu'elles font en touffe; on les en sépare, pour les replanter en planche ou en bordure, à neuf ou dix pouces les unes des autres: elles durent trois ou quatre ans en place, sans avoir besoin que d'être sarclées & arrosées pendant le grand chaud.

CONCOMBRES & CORNICHONS. Voyez *Melon*.

CORIANDE, plante annuelle & aromatique, qui, quoiqu'elles ait une mauvaise odeur & sente la punaise, se cultive pourtant dans les jardins en terroir gras & en belle exposition: on la seme en Mars sur couche. Son mérite est d'être bonne pour l'estomac, d'arrêter le flux-de-sang, de chasser les vents: on en enferme la graine dans des dragées.

CORNE-DE-CERF, est une fourniture de salades, dont la graine est des plus menues, longuette & d'un minime fort obscur. On la seme en Mars, moins dru qu'on peut, à cause de sa petitesse: elle se forme dans une espéce de queue de rat; on la recueille au mois d'Août. Cette plante produit des nouvelles feuilles à la place de celles qu'on coupe, comme l'oseille, le persil & autres.

COURGE, plante encore plus rampante que la citrouille, qui a les feuilles comme le lierre, mais grandes & blanchâtres; la fleur blanche & grosse, presque de la figure d'une étoile, mais qui tourne peu à fruit. Le fruit en est bon à manger: & il y en a de longues, de plates & de rondes qu'on appelle *calebasses*, parce qu'on en vuide & qu'on en fait sécher l'écorce pour faire des calebasses. La courge est une des quatre semences froides. Il y a des gens qui prétendent que les graines qui sont le plus près du col, produisent les courges longues; celles du milieu, les rondes; & celles des côtés, les plates & les courtes; & que pour en avoir de très-grosses, il faut en planter la graine sens dessus dessous. On fait sécher au soleil ou à la fumée sur des ais celles dont on veut se servir en maniere de bouteilles. On fait prendre aux courges telle figure que l'on veut, soit de tête humaine ou autre. Pour réussir à ce petit jeu, il n'y a qu'à enfermer une jeune courge dans une bouteille ou dans un moule de plâtre qui ait au-dedans la figure que l'on veut donner au fruit; la courge en grossissant remplira le moule & en prendra la figure. On peut faire la même chose sur les pommes & pêches; mais il est bon qu'il y ait quelques trous au moule, pour que le fruit ne soit pas étouffé.

Il y a aussi des courges d'Inde de plusieurs sortes & de sauvages. Au surplus, voyez *Citrouille*.

CRESSON *alenois*, est une fourniture de salades qui dure fort peu: c'est pourquoi on en seme tous les mois, comme du cerfeuil, pour en avoir toujours de tendre. On le seme fort dru. Sa graine est ovale, longuette, menue & d'un jaune orangé. On commence à la recueillir à la fin de Juin; & dès qu'il en paroît, on coupe les pieds pour les faire sécher, battre & vaner.

ECHALOTTE, en Latin *ascalonia*, parce qu'on la dit originaire d'*Ascalon* en Palestine, est un espéce d'oignon approchant de l'ail, qui se multiplie de cayeux, & se cultive comme l'ail; de même que la rocambole, que l'on appelle autrement ail d'Espagne. Ces deux plantes sont d'un grand usage dans les sausses. C'est la graine qu'on mange dans les rocamboles, & la gousse dans les échalottes. La graine de rocambole a cela de particulier, qu'elle n'est pas moins bonne pour les usages ausquels on l'employe, que la gousse prise au pied en terre: elle est de la grosseur d'un pois, & sert également pour la multiplication.

EPINARS, veulent une bonne terre ou beaucoup d'amendemens. Ils ne se multiplient que de graine: elle est grisâtre, assez grosse, cornue ou triangulaire par deux côtés qui sont fort pointus & piquants; & le reste opposé à ses deux cornes & comme une bourse. On les seme en plein champ ou par rayons dans des planches bien dressées; & on en seme à trois différentes

fois

fois, depuis le commencement d'Août jusqu'au quinze Septembre, pour en avoir en différens tems, même dès les premieres gelées. Toute leur culture est d'être bien sarclés & binés; & si l'automne est séche, on les arrose quelquefois. Les épinars des premiers semés sont bons à couper vers la mi-Octobre, les seconds en Carême, & les derniers aux Rogations. Quand on les coupe, ils ne repoussent plus, comme l'oseille: ils montent en graine sur la fin de Mai, & on la recueille vers la mi-Juin.

ESTRAGON, est une petite herbe qui releve beaucoup une salade. Il se multiplie de graine, de pieds enracinés & de boutures: il repousse plusieurs fois après avoir été coupé, & résiste à la gelée. L'été il a besoin d'être arrosé pendant la grande sécheresse: le véritable tems de le planter est en Mars & Avril: il faut l'espacer de huit à neuf pouces.

FENOUIL, sert en fournitures de salades & à plusieurs autres usages. Il ne vient que de graine, & ne se replante guéres. Cette graine est assez menue, longuette en ovale, bossue & rayée d'un gris verdâtre. On la recueille au mois d'Août: elle se seme en planche ou en bordure, & vient assez bien dans toutes sortes de terres: elle résiste au froid, & repousse après qu'on l'a coupée. Les jets les plus nouveaux sont les plus tendres & les meilleurs. Outre le fenouil ordinaire qui a les semences d'un goût âcre, il y a encore le fenouil de Florence qui les a d'un goût doux; il a aussi les tiges plus hautes, les feuilles plus amples & en plus grand nombre. En Italie, on en mange les jeunes gousses blanchies.

FEVES. Outre les petites féves, dont je parlerai au mot *Haricots*, il y a trois sortes de grosses féves. 1°. Celles que l'on nomme grosses féves, & à Paris, féves de marais, sont larges, plates & de couleur blonde. 2°. D'autres beaucoup plus petites & semblables aux premieres, mais plus rondes. 3°. D'autres encore plus petites, & toutes différentes des précédentes, parce qu'elles sont presque rondes & de couleur grise ou rougeâtre: ce sont celles-ci que l'on donne aux chevaux, & que l'on fait moudre pour employer à plusieurs besoins.

Je ne parlerai que des plus grosses, la culture des autres étant la même.

On choisit les mieux conditionnées & les plus saines, c'est-à-dire celles qui ne sont point percées de vers, sur-tout à l'endroit du germe, & celles qui ne sont point rompues du fléau; puis on les met tremper un jour ou deux dans du jus de fumier; elles renfleront extrêmement, & s'avanceront plus qu'elles ne feroient en dix ou douze jours en terre, si elles y étoient semées toutes séches.

Pour les semer, il faut que la terre soit bonne & forte, qu'elle ait été préparée avant l'hiver par un bon labour, & aussi-tôt que les gelées sont passées, on divise la terre par planches, & on seme les féves au plantoir sur des alignemens tirés au cordeau ou à la main dans des rayons profonds de deux bons doigts: on les place environ à un demi-pied l'une de l'autre. On peut aussi les semer à plein champ: & il y a des gens qui en sement dès l'Avent; mais j'aimerois mieux ne les semer qu'en rayons & à la fin de l'hiver pour plus de sûreté. Leur culture ne consiste qu'à les sarcler & à leur donner un léger labour, prenant garde sur-tout de les endommager. Quand elles sont grandes & que les pucerons les attaquent par le bout de leur tige, dont ils rongent la partie la plus tendre, on doit rogner toute cette extrémité, & de cette maniere, outre qu'on emporte les insectes, ce pincement sert encore à empêcher les tiges de monter trop haut, & arrête le fruit, qui sans cela couleroit & auroit peine à nouer.

Il est bon de destiner quelques planches particulieres pour en manger en verd, sans cueillir de gousses dans toutes les planches; & quand on a entiérement dépouillé quelques plantes, on en coupe les montans près de terre, afin qu'ils jettent de nouveaux jettons qui porteront leur fruit dans l'arriere-saison.

Pour celles qu'on veut garder, on les laisse bien sécher sur pied jusqu'à ce que les gousses & la tige soient toutes noires: alors on les arrache pendant la grande chaleur du jour, on les bat au fléau à petits coups, & on les vanne à sa commodité. Les féves séchées ne sont pas d'un si bon goût: cependant on les garde ainsi, soit pour semer, soit pour vendre ou manger dans l'arriere-saison où elles sont plus rares & plus cheres.

FRAISIER, arbuste qui donne le fruit le plus hâtif & le plus délicieux du printems.

On compte six sortes de fraises, outre celles des bois, & elles viennent toutes presqu'en même-tems.

1°. La fraise rouge est de deux sortes; l'une ronde, lautre longue; la derniere est plus séche & ne meurit pas si aisément que la ronde qui a plus de suc & un goût plus relevé. 2°. La fraise blanche, qui est le mâle, vient ordinairement plus grosse que la rouge; elle n'a pas le goût si relevé, mais elle dégénere moins en caprons. 3°. Le fraisier à fleur double charge beaucoup; mais son fruit n'est pas si gros que celui du fraisier ordinaire. 4°. Le fraisier qui ne fait point ou peu de traînée, & qui pullule beaucoup du pied, est rare & exquis, il donne de beau & bon fruit. 5°. Le capron, espéce de fraisier qui donne un fruit fade, mais plus gros que les autres, meurit en même tems,

& il a la feuille extraordinairement large, velue & d'un verd noirâtre : on en trouve aussi beaucoup dans les bois. Les bons fraisiers dégénerent souvent en caprons. 6°. La fraise d'Angleterre, qui est la plus grosse & la meilleure de toutes, degénere moins en caprons que les autres : le plant en est assez rare.

Tous les fraisiers se multiplient de plant enraciné. Le meilleur & le plus naturel est celui qu'on tire des bois ou des vieilles vignes en friche : les fruits qu'il produit sont plus odorans ; & étant cultivé dans une bonne terre de jardin, plus légere que pesante, il donne plus de fruit, le donne en même-tems plus gros, de meilleur goût, & dégénere moins en caprons que le plant pris dans les jardins. On l'enléve en motte des bois ; ou bien on seme sur couche l'eau dans laquelle on a lavé ces fraises avant de les manger.

Pour les grosses fraises blanches, rouges & caprons, on les plante par planches, quatre rangées à la planche, & chaque planche à un pied l'une de l'autre. Le meilleur plant est de prendre des traînasses qui se forment en façon de filets en sortant du corps du fraisier, & qui rampant sur terre, y prennent aisément racines à de certains nœuds éloignés d'un pied. Lorsque ces nœuds ont pris de bonnes racines, & que les traînasses sont assez fortes, ce qui arrive au bout de deux ou trois mois, on les transplante ordinairement en Mars & en Août. Il faut en placer trois ou quatre dans chaque trou qu'on fera avec le plantoir, pour qu'ils forment une touffe, & en mettre quatre rangs sur chaque planche.

On en met aussi en bordure en terre bien préparée : & pour en avoir des premieres, on les plante sur des ados contre un mur exposé au midi, espacées de neuf à dix pouces ; ou pour le mieux, dans des pots de terre, qu'on cloche & qu'on met l'hiver dans des couches sourdes ; ou bien on en éleve sous des chassis, & là on les couvre & réchauffe tant qu'on veut.

Le tems le plus propre pour les planter, est le mois d'Octobre ou celui de Novembre ; & pour peu que le plant soit fort, il rapporte dès la même année : au lieu que lorsqu'on ne plante les fraisiers qu'au printems, ils ne rapportent point de fruit la même année.

Le plant de fraisier ne veut point être humecté trop, ni trop peu, parce que c'est une plante séche, mais qui attire beaucoup d'humidité de la terre par l'abondance de son chevelu & de ses traînasses. Si on le met en terre de sable, il faut que les planches ou bordures qu'on lui destine soient un peu plus enfoncées que les sentiers, afin que les eaux des pluies ou des arrosemens y soient retenues : au lieu que si c'est en terres fortes ou humides, on doit au contraire faire ensorte que ces planches ou bordures soient plus hautes que les sentiers, de crainte que la trop grande humidité n'en pourrisse les racines.

Il faut avoir soin de les labourer, les sarcler ou les arroser, lorsqu'on juge que les fraisiers en ont besoin. On ne laisse à chaque pied que quatre montans des plus forts, & on coupe les autres : on ne laisse non plus sur chaque montans que trois ou quatre fleurs, qui sont les premieres venues, & les plus près du pied ; & on pince toutes les autres qui viennent presqu'à la fin de la queue de celles qui ont déja fleuri, ou qui sont encore en fleurs : car rarement on voit nouer & venir à bien toutes ces dernieres fleurs ; il n'y a que les premieres qui fassent de belles fraises.

On doit arracher les traînasses, pour que les vieux pieds ayent plus de vigueur : & à la fin de Juillet ou au commencement d'Août, quand il n'y a plus de fruit, on coupe les vieux montans & toutes les vieilles feuilles, afin qu'il en vienne de nouvelles.

Il faut aussi rehausser le plant tous les ans en automne ; parce que s'élevant toujours, il périt ou dégénere en caprons, si on le néglige.

Pour avoir grand nombre de fraises, & qui soient belles, on doit renouveller le plant tous les deux ou trois ans, & ne pas oublier de couper les vieilles fanes qui auront apporté du fruit : il y en a même qui renouvellent leurs fraisiers tous les ans. Il faut en arracher les traînasses, comme je viens de le dire, tous les ans, & ne conserver que celles qui sont nécessaires au plant ; elles se multiplient trop, & empêchent les vieux pieds de profiter. On doit renouveller le plant & arracher aussi-tôt les traînasses, plutôt en automne qu'au printems, pour avoir toujours des fraises en abondance.

Il y a encore les *coucons* qu'il faut ôter au commencement d'Avril : ce sont de certains jets un peu velus, & plus verdâtres que les autres.

En levant le plant des fraisiers, il est nécessaire de bien prendre garde à choisir celui qui a poussé au printems, & non celui de la seconde pousse, il seroit trop tendre & trop foible pour résister à l'hiver.

Il est bon de les fumer de petit fumier un peu auparavant les grandes gelées, afin de les améliorer : ils se plaisent mieux dans une terre sabloneuse que dans une terre forte.

Si on veut avoir des fraises dans l'automne, on n'a qu'à couper toutes les premieres fleurs qu'ils pousseront & les empêcher de fructifier ; ils repousseront d'autres fleurs qui porteront leur fruit dans l'arriere-saison.

FRAMBOISIER, arbrisseau épineux, dont le fruit vient un peu après la fraise; & il y en a aussi de deux sortes, framboises blanches & framboises rouges : celle-ci ont plus de goût, & le bois du plant qui les produit est plus rougeâtre. Elles sont toutes deux un fruit odorant, délicat, agréable & sain ; on en fait aussi d'excellentes confitures, des liqueurs fraîches, & du vin dans certains pays.

Les framboisiers ne se multiplient que de rejettons qui sortent du pied tous les ans au printems, & qui sont bons à replanter au printems suivant. On éclate une souche en plusieurs brins enracinés, qu'on plante au mois de Mars, en planches ou en bordures, à deux pieds l'un de l'autre, en rayon ouvert qui ait la hauteur d'un fer de béche. On les met presque toujours en haie, & ils aiment une terre plus séche qu'humide.

Tout le soin qu'ils demandent, outre les labours ordinaires, est de leur tailler le bois mort, & d'ôter les jets qu'ils pousseront dans les sentiers & entre deux rangs. S'ils poussent avec trop de vigueur, & qu'il y ait de la confusion, on les soulage en coupant les nouveaux jets, & laissant les vieux comme les plus propres à rapporter du fruit. Les boutures qui en sortent tous les étés en grand nombre, servent à multiplier & renouveller les vieux pieds qui meurent dès que leur fruit est cueilli. Il commence à donner dès les premiers jours de Juillet.

Le framboisier est sujet aux punaises, qui le rendent désagréable. Pour empêcher qu'elles ne s'y attachent, & faire en même-tems profiter le plant, il faut le tailler au printems ou au commencement de Mars; prendre de la chaux délayée avec de l'eau, & en frotter le bois avant qu'il pousse. On doit le tailler court & le rabattre de moitié, en réduisant à la hauteur de trois ou quatre pieds les nouveaux rejettons que l'on conserve autour des vieux : on arrache tous les petits & ceux qui sont morts, & on épluche bien le vieux bois qui a rapporté l'année précédente, & qui meurt chaque année.

GROSEILLERS. Il y en a de plusieurs espéces. 1°. La groseille rouge commune, qu'on doit mettre en bordure en bonne terre, grasse & bien fumée, & en belle exposition, si on veut qu'elle ne coule point & qu'elle rapporte beaucoup, parce qu'elle est plus sujette à couler que les autres. On la multiplie de marcottes & de boutures, & on doit la replanter au mois de Novembre. Mais depuis que celle de Hollande est en vogue, on néglige la commune. Il est pourtant bon de la cultiver toujours comme la meilleure à faire des confitures, qui sont très-agréables par leur aigreur, & souvent nécessaires aux malades.

2°. La groseille blanche commune est plus grosse & plus ferme. On l'appelle *perlée*, parce qu'elle est ronde & blanche comme une perle. Elle veut être taillée court, car elle coule beaucoup : il est nécessaire de la renouveller plus souvent que les autres.

3°. La groseille de Hollande est la plus estimée de toutes, parce qu'elle donne beaucoup de grapes, grosses & longues, qui ne coulent point, si on la met dans une terre forte & humide : son bois est gros & ses feuilles sont larges. Cette espéce veut être plantée de distance en distance, pour en former des buissons, qu'on ne taille point ou peu les deux premieres années, pour conserver le jeune bois qui donne le fruit ; & les années suivantes il faut tailler assez court, pour avoir du bois & du fruit plus gros, mieux nourri & moins coulant.

La groseille de Hollande blanche est bien plus douce que la rouge, & ne coule pas.

4°. Il n'y a pas long-tems qu'on a découvert en France la *passe-Hollande* ; & on l'a appellée ainsi, parce qu'elle a les grapes grosses & longues comme le raisin, le bois gros & les feuilles larges comme la vigne : elle est aigre, & par conséquent meilleure à confire que la Hollande, qui est très-douce & beaucoup meilleure à manger crue.

5°. La groseille noire, ou le *faux-poivrier*, dont la feuille brûle & pique sur la langue comme le poivre, est de deux sortes. La commune coule beaucoup, & celle de Hollande charge toujours. L'une & l'autre sont plus curieuses que bonnes.

Toutes ces espéces de groseilles se multiplient aisément de rejettons enracinés, ou de boutures d'un pied de long, qu'on coupe sur un peu de vieux bois, & qu'on fiche huit pouces en terre, à six bons pieds l'un de l'autre. On les met ordinairement dans l'intervalle des buissons : on en fait rarement des planches entieres, mais quelquefois des petits quarrés ou des quinconces, quand les arbres du jardin sont en contre-espalier. On les plante au printems ou en automne.

Quoiqu'ils viennent bien à toutes expositions, cependant pour en avoir de bon fruit, il est nécessaire que le soleil y donne de tous côtés. L'espalier ne leur convient point ; mais bien le buisson qui doit être d'une forme ronde, & pas trop épais dans le milieu. Ils aiment un fonds humide ; & s'il ne l'est point, on doit avoir soin de les bien arroser durant tout le mois du Mai & le commencement de Juin, jusqu'à ce qu'on commence à cueillir des groseilles. Il faut ne souffrir qu'un seul montant à chaque pied de groseiller, & arracher ou étouffer tous les rejettons qui viennent au bas ; ils ne font qu'affamer le fruit du maître buisson, & amasser quantité de limaçons, orties, chiendent & autres ordures.

Les deux espéces de groseilles communes veulent être taillées court, parce qu'elles sont très sujettes à couler. La blanche demande à être renouvellée plus souvent que les autres.

Les deux premieres années on ne doit point tailler les groseillers ou les tailler peu, comme je l'ai dit en parlant de la groseille de Hollande, afin de conserver le jeune bois qui donne le fruit : mais les années suivantes il faut les tailler assez court, pour avoir du bois & du fruit plus gros & moins coulant.

En taillant, il est nécessaire d'ouvrir un peu les buissons, pour que l'air & la chaleur donne de la couleur & du goût à tout le fruit.

Il est bon de couper tous les ans les branches des groseillers qui ont donné du fruit, & de ne laisser que les jeunes qui sont venues de l'année, sur-tout les vigoureuses qui sont sorties du pied : il n'y a que celles-là qui font de belles groseilles. On peut pourtant épargner les bonnes branches de deux ans. Au reste, cette taille se fait pour éviter la confusion, & parce que le vieux bois dégénere.

Quand les groseillers vieillissent, ou que les grapes commencent à couler, on les récepe.

Il faut en replanter tous les ans de nouveaux pieds, soit qu'ils ayent racines, ce qui est le mieux, ou qu'ils soient de simples boutures. Pour en avoir d'enracinés, on doit butter dès le mois de Mars les vieux pieds qui poussent beaucoup de rejettons : deux ou trois doigts de terre suffisent.

Pour manger des groseilles jusqu'en Octobre, on met du plant à l'ombre entre deux buissons assez grands, afin qu'ils soient moins frapés du soleil ; ou bien quand le fruit est formé & qu'il commence à tourner, on lie & on couvre de paille tout le buisson; cela les conserve jusqu'aux gelées.

On remarque que la vigne, suit chaque année les groseillers, soit pour nouer, soit pour couler.

6°. Il y a encore la groseille verte, qui est le fruit d'un arbrisseau épineux. Il y en a de plusieurs espéces. La premiere que l'on mange est la groseille verte qui est de deux sortes, l'une longue & & l'autre ronde : celle-ci est plus grosse & meilleure : on s'en sert au printems dans les sausses, au lieu de verjus de grain; elle jaunit en meurissant : on l'employe auparavant pour en faire la premiere confiture du printems. On cultive le plant de cette espéce ronde dans les jardins : il vient de plant enraciné, & se plante dans quelque endroit perdu. Toute sorte de terre lui convient ; on doit seulement lui donner quelques labours de tems en tems. Comme il ne jette gueres, il ne faut point le tailler, à moins qu'il ne s'échape quelques branches qu'on coupe avec le ciseau de Jardinier.

Le groseiller sauvage a le bois piquant & le fruit petit. Ce plant ne sert qu'à faire des haies : il se multiplie de rejettons & de boutures : on le plante en rigoles.

Il y a encore deux espéces de groseilles dont le bois est piquant : l'une est violette ; & l'autre rouge, celle-ci est grosse & brunit en meurissant. Tous ces groseillers chargent beaucoup.

HARICOTS, *petites féves* ou *féverolles*, sont de deux sortes : les haricots ordinaires, qui sont blancs, bigarrés, noirs ou rouges; & ce sont ceux de la grande espéce : & les haricorts nains, qui sont plus petits presque ronds, & plus souvent bigarrés que blancs. Cette légume se multiplie de semence qu'on plante en Mars sur des planches bien labourées, sur chacune desquelles on met quatre rangées de haricots en droite ligne, éloignées les unes des autres d'un demi pied, afin qu'on ait de l'espace pour les ramer. On les pique au plantoir trois haricots dans chaque trou, qu'on recouvre aussi-tôt de terre. Avant de les semer, il est bon de les faire tremper dans de l'eau pendant deux ou trois jours.

Huit ou dix jours après qu'ils sont levés, il faut les biner, puis les ramer, parce que comme cette plante s'étend beaucoup, elle a besoin de soutien, du moins lorsque ce sont des haricots de la grosse espéce ; car les haricots nains se soutiennent bien d'eux-mêmes.

On doit rogner les traînasses aux uns & aux autres au commencement de Juillet, pour faire profiter les gousses qui sont au bas de la tige, & pour empêcher que la grande quantité de branches ne s'entortillent les unes aux autres, & ne fassent verser ou pourrir le reste.

Les haricots veulent une terre plus sabloneuse que forte.

Il est bon d'en destiner quelques planches pour ceux qu'on veut manger en verd, sans en cueillir indistinctement par-tout : & en les cueillant il faut prendre garde de ne pas rompre la tige qui en peut produire d'autres, jusqu'à ce qu'elle séche sur pied, sur-tout les grosses.

A mesure que les plantes ou seulement quelques gousses séchent, on doit arracher ce qu'il y a de meur ; car comme elles ne meurissent pas toutes en même-tems, si on laissoit passer les meures, elles s'ouvriroient à la chaleur & perdroient leurs féves ; à la moindre pluie, la glu du parchemin se communiqueroit aux féves & les moisiroit ; & enfin il faudroit les écosser à la main, ce qui est bien plus long que de les battre au fléau, comme on fait quand on les a cueillies dans

leur point de maturité. On tient que les haricots rouges sont les plus délicats; mais à Paris les blancs sont plus estimés.

On conserve des haricots verds pour l'hiver en deux manieres, qui seront expliquées au Chapitre de la Cuisine.

HYSSOPE, est une plante de bonne odeur, qui fait une belle bordure, lorsqu'on a soin de l'entretenir. Elle se multiplie de graine, & plutôt de rejettons: elle veut une terre qui ne soit ni grasse ni maigre, mais bien exposée au soleil. Il faut la déplanter tous les deux ans, parce qu'elle pullule beaucoup. On la plante au printems, & on la coupe en automne.

LAITUE, plante des plus communes du potager. Il y en a de beaucoup de sortes; sçavoir, les laitues à coquilles, les crêpes-blondes, les crêpes-vertes, les royales, les rouges ou laitues de la passion, les georges, les mignones, les belles-gardes, les courtes, les aubervilliers, les perpignanes, les gênes-blondes, les gênes-vertes, & les romaines, soit alphanges ou chicons, &c. On seme les laitues en différens tems pour en avoir dans toutes les saisons, d'autant que celles d'une saison ne réussiroient pas dans une autre.

1°. On préfére *la laitue crêpe-blonde* pour la primeur, à toutes les autres; & pour en avoir des premieres, on en seme à la fin de Janvier, souvent même dès le mois de Novembre ou de Décembre.

Pour la faire lever plus promptement, il faut faire tremper la graine dans l'eau pendant vingt-quatre heures. On la met pour cela dans un petit sac de toile, puis on la garde deux ou trois jours pendue à un endroit chaud comme une cave, afin qu'elle soit toute germée avant de la semer.

Pour cela on fait sur une couche avec un bâton pointu, ou un manche de béche couché à plat, des rayons enfoncés d'environ un pouce & demi; & on seme la graine dans ces rayons, si épaisse qu'elle en couvre tout le fond; puis on la couvre de terreau qu'on y épanche fort légérement avec la main; on y met aussi-tôt des cloches, pour empêcher que la chaleur ne s'évapore: on couvre encore ces couches avec des paillassons, qu'on ôte quand la graine est levée; au bout de douze jours elle donne des laitues bonnes à manger en salades, pourvû que le froid ne soit point trop violent.

On peut se passer de faire tremper la graine si on veut; & pour lors elle est un peu plus longtems à lever: il faut en tout cas que les rayons soient pleins de graine de l'épaisseur d'un écu partout, & la couvrir de terreau & de cloches, comme nous venons de le dire.

2°. Les *laitues à coquilles*, qu'on appelle aussi *laitues d'hiver*, parce qu'elles résistent mieux aux gelées & qu'elles ont la feuille ronde comme une coquille, se sement en Février & en Mars sur couches & sous cloches. On les replante lorsqu'elles sont assez fortes, pour les faire pommer sur couches & sous cloches: elles sont bonnes à manger en Avril & en Mai. On en seme aussi dès le mois de Septembre, qu'on replante en Octobre à quelque belle costiere du midi ou du levant.

3°. En même-tems que les laitues à coquilles, on a des *laitues de la passion*, qui sont un peu rouges: elles viennent fort bien dans les terres légéres, & réussissent rarement dans celles qui sont froides & fortes.

4°. Les laitues *georges* sont une espéce de crêpes-blondes, mais elles sont plus grosses & moins frisées: on en a dans le même tems, aussi-bien que des laitues *mignones*, qui sont plus petites. Ces deux dernieres espéces se plaisent dans les terres qu'on appelle bons sables noirs; mais les pommes ne sont pas si fermes que celles des véritables crêpes-blondes.

On peut semer des crêpes-blondes, des georges & des mignones sur couches jusqu'en Avril; & on les replante sur terre quand elles sont assez fortes pour cela.

5°. Les *crêpes-vertes*, qui sont à peu près de la même saison que les précédentes, ne sont pas si tendres ni si délicates. On estime davantage les *petites rouges*, & ces autres qu'on nomme laitues courtes; aussi ont elles toutes les bonnes qualités nécessaires, pourvû qu'elles soient dans de bons sables noirs, leur pomme ne vient pourtant pas si grosse.

6°. A ces laitues qui fournissent amplement les mois d'Avril, de Mai, & le commencement de Juin, succédent pour le reste de Juin & de Juillet, celles qu'on appelle royales, les belles-gardes, les gênes-blondes, les capucines, les aubervilliers & les perpignanes, dont il y en a de vertes & de blondes. Les *royales* différent des *belles-gardes*, en ce qu'elles sont plus vertes, & celles-ci plus blondes. Les *capucines* sont rougeâtres & délicates, & pomment assez aisément, même sans être replantées. Les *aubervilliers* font des pommes trop dures & quelquefois ameres, si bien qu'elles sont plus pour le potage que pour les salades; & les *perpignanes*, tant vertes que blondes, font de très belles & bonnes pommes, & réussissent assez bien dans les terres fortes, pourvû que l'été ne soit pas trop pluvieux; autrement elles pourrissent de morve, qui est aussi le défaut des laitues de la passion, lorsqu'elles sont dans des terres fortes & froides.

7°. Outre ces laitues à pommer, on a l'été de celles qui sont à lier ; sçavoir, les *laitues romaines* qui sont vertes, & qu'on appelle chicons ; & les blondes qu'on appelle *alphanges* : celles-ci sont plus délicates, tant à élever qu'à manger en salades. Les *impériales* ne le sont pas moins, mais fort faciles à pourrir d'abord qu'elles sont blanches. Il y a aussi les *grands chicons* rougeâtres, qui blanchissent presque d'eux-mêmes sans être liés : ils sont bons dans les terres fortes, & réussissent pour l'ordinaire assez bien en été. Pour les *chicons verds*, il n'en faut avoir qu'au printems, parce qu'ils montent trop aisément dans les tems chauds, aussi-bien que les premieres laitues à pommer dont nous avons parlé. La *gene-rouge* & la *gene-blonde* sont sujettes au même inconvénient. Il n'y a que celles qu'on nomme simplement laitues de Genes, principalement les *vertes*, qui résistent bien aux grandes chaleurs : il est donc à propos d'en préparer beaucoup pour le mois d'Août & pour les suivans jusqu'aux premieres gelées, y mêlant néanmoins quelques alphanges, quelques perpignanes, tant la blonde que la verte, même quelque peu de gene-blonde & de gene-rouge, qui pour bien réussir veulent des terres légeres.

Toutes les laitues, autres que la crêpe-blonde, la coquille & la gene, se doivent semer sur couche à plein champ ; & quand elles sont assez fortes, on doit les transplanter sur couche en bordure, où sur une plate-bande à quelque bonne exposition. On les plante au cordeau dans des trous qu'on fait avec le plantoir, à dix ou douze pouces l'un de l'autre, pour les laitues qui font de grosses pommes, comme la coquille, la perpignane, la belle-garde, l'aubervilliers, l'autriche, l'impériale & l'alphange ; & à sept ou huit pouces pour celles qui ne deviennent pas si grosses, comme crêpe-blonde, laitue courte, la petite rouge & les chicons verds. Les plates-bandes où l'on transplante les laitues, doivent être bien labourées & couvertes d'un doigt de terreau : il faut les arroser aussi-tôt légérement, pour faire joindre les racines & faciliter la reprise ; & avoir soin de les sarcler, de les serfouir & de les arroser fréquemment, sur-tout quand elles commencent à pommer, pour les empêcher de monter en graine.

Les laitues royales & les romaines se sement en pleine terre bien labourée, bien amendée & en belle exposition.

Lorsqu'on n'a pas une terre telle qu'il la faudroit, on doit l'amender beaucoup avec du fumier menu, soit que le fond soit sabloneux, ou froid & grossier ; car ce sont les saisons froides ou pluvieuses qui causent la *morve* aux laitues c'est-à-dire qui font pourrir l'extrémité de leurs feuilles.

La laitue de la passion & la laitue coquille, qui sont les plus propres à supporter l'hiver, se plantent ordinairement au mois d'Octobre & de Novembre, dans les espaliers & à l'abri du mauvais vent ; mais il vaut mieux faire dans un des quarrés, des ados de trois pieds de haut tombant en douce pente par les deux côtés : sur chaque ados du côté exposé au midi, on plante quatre ou cinq rangs de laitues, & on n'en met point du côté exposé au nord. Les laitues sont bien mieux & avancent beaucoup plus sur ces ados, que dans les espaliers & en planches, où la fonte des neiges séjournant, forme souvent un verglas qui en décole plus de la moitié ; au lieu que les ados étant en pente, l'eau de la fonte des neiges coule dans le bas sans endommager les laitues.

Il faut encore remarquer qu'il y en a plusieurs espéces qui veulent être liées pour blanchir ; autrement elles ne seroient ni tendres, ni douces, ni bonnes.

Outre les laitues romaines des deux sortes, on lie toutes celles qui doivent pommer, lorsqu'elles ne le font pas assez-tôt ; cela les force à pommer malgré qu'elles en ayent.

Quand on voit donc que leurs plantes couvrent toute la terre, on choisit un beau jour, & la rosée du matin étant tombée, on les lie de deux ou trois liens de paille, l'un en bas, l'autre au milieu, & l'autre en haut, qu'on serre, afin que l'eau n'y pénétre point, car elle les feroit pourrir. Il faut lier les plus fortes les premieres, pour donner de l'air aux plus foibles ; & elles dureront plus long-tems, les premieres étant blanches auparavant que les dernieres soient liées.

On ne doit laisser les royales liées que quatre ou cinq jours tout au plus ; parce qu'étant extrémement tendres & délicates, elles se pourrissent fort aisément. Pour les romaines & chicons, il leur faut huit ou dix jours pour blanchir, parce qu'ils ne sont pas des plants si tendres. Dès que les laitues sont liées, elles ne demandent plus d'eau.

Si on souhaite les faire blanchir plus promptement, on mettra par-dessus chaque plante, quoique liées, un pot de terre semblable aux creusets des Orfévres, & on les couvrira de fumier bien chaud ; cela les fera blanchir en fort peu de tems.

Il faut manger les laitues si-tôt qu'elles sont pommées ; autrement elles durcissent & montent en graine.

Toutes laitues qui sont assez fortes de feuillages pour pouvoir pommer, & que le défaut de chaleur empêche de tourner, doivent être liées, pour les obliger à pommer.

Le peu de durée des laitues, quand elles sont une fois pommées, doit obliger d'en planter souvent, comme de quinze jours en quinze jours, & beaucoup plus qu'on en peut consommer, pour en avoir sans discontinuation ; car communément les planches qui ont été replantées en même-tems, pomment aussi toutes à la fois; on en voit monter inutilement plusieurs, si on ne les emploie aussi-tôt, ou qu'on n'en trouve facilement le débit, comme l'ont les Maraichers. On peut s'attacher particulierement à ces espéces rustiques qui durent le plus pommées avant que de monter, telles que sont les coquilles, les perpignanes, les genes-vertes, les aubervilliers, l'autriche ; aussi sont elles plus tardives à pommer.

*Graine.* Pour en avoir, il faut être soigneux de n'élever que des laitues qui pomment très-bien ; car elles ne dégénérent que trop souvent, à ne plus pommer ; ce qui paroît en ce que leurs feuilles s'allongent en langue-de-chat, ou que leur couleur naturelle change en une autre plus ou moins verte. C'est pourquoi dans les planches de laitues, on doit marquer avec des petits bâtons celles qui tournent le mieux, pour les laisser grainer dans la même place, ou pour les enlever en motte & les mettre grainer à part ; ce qu'elles font vers le mois de Juillet, tant celles qui ont été semées au printems, que celles qui ont passé l'hiver, ayant été semées & replantées en automne ; & quand on voit plus de la moitié des fleurs passées, on les arrache & on les acôte debout contre des espaliers bien exposés, pour les y laisser meurir huit ou dix jours. Lorsqu'elles sont bien séches, on en froisse la graine entre les mains, on la nettoye de sable, & on la serre chaque espéce à part.

La graine de laitues est longuette, un peu ovale, toute rayée en long, fort pointue aux extrémites, & fort menue, les unes l'ont noire comme celle de l'aubervilliers, & la plupart des autres l'ont blanche.

Les bons ménagers peuvent semer des raves dans leurs planches de laitues, parce qu'elles sont bonnes à cueillir avant que celles-ci ayent pommé. On peut même replanter des laitues parmi les chicorées, parce que celles-ci sont bien plus long-tems à se perfectionner : & ainsi l'on fait triple ou du moins double moisson dans une seule planche & en même saison ; car les laitues se cueillent les premieres, & les chicorées achevent de se former : elles viennent très-bien ensemble.

LAVANDE, plante de bonne odeur, veut un terroir sec & bien exposé au soleil. Elle se multiplie de graine & de rejettons qu'on plante en bordure. On les coupe en automne, & on la plante au printems. Il faut la renouveller tous les deux ans, pour qu'elle vienne belle. On fait beaucoup d'huile de lavande en Provence & en Languedoc.

LAURIER *franc*, croît quelquefois jusqu'à cinq toises de hauteur ; mais d'ordinaire ce n'est qu'un arbrisseau dont la tige est fort unie & sans nœuds. Ses feuilles sont assez connues dans les cuisines. Il se multiplie de graines qui sont noires, & de marcottes.

Avant que de semer la graine, il est bon de la faire tremper pendant quelques jours dans de l'eau, sinon elle seroit trop long-tems à lever. On la seme en bonne terre bien préparée & passée au crible : on en remplit des caisses : on y plante la graine une à une, un doigt avant en terre, & éloignées l'une de l'autre de quatre doigts ; on répand du terreau par-dessus ; l'épaisseur d'un doigt ; ensuite on l'arrose, puis on l'expose au grand chaud. Il y en a qui dès la premiere année transplantent les jeunes lauriers ; mais il vaut mieux ne le faire que lorsqu'ils ont deux ans : on les plante contre un mur ou en caisse. Ils veulent être arrosés souvent.

Pour multiplier le laurier franc par marcottes, on prend une belle branche qu'on couche en terre dans un petit rayon, après lui avoir ôté les petites branches & les feuilles d'en bas ; on l'arrête avec un petit crochet de bois qu'on fiche en terre ; on la couvre de terre, & on l'arrose de tems en tems : au bout de six mois elle a pris racine. Si on ne peut pas coucher la branche on terre, on l'émonde comme on l'a dit, on la fait entrer dans un pot, & on l'emplit de bonne terre ; puis on attache le pot à quelque chose qui le soutienne en l'air, & on l'arrose de tems en tems. La marcotte se fait dans le mois d'Avril, & en Septembre elle a pris racine : & pour lors on la léve & on la plante ailleurs.

MACHE, petite herbe de salade, qu'on peut dire sauvage & rustique, puisqu'il en vient quantité dans les terres à bled. On la cultive dans les jardins, parce qu'elle est de secours durant l'hiver, auquel elle résiste : elle se multiplie de graine : on la séme sur la fin du mois d'Août à plein champ sur planche bien labourée. Elle n'a besoin que d'être sarclée & arrosée durant les chaleurs : elle se plaît en terre humide & à l'ombre : on en recueille la graine au mois de Juillet suivant : elle est fort mince, orangée, & tombe aisément. On peut en semer en tout tems.

MARJOLAINE, plante odoriférante & céphalique. On en fait dans les potagers des bordures fort agréables : elle se plaît en terroir sec & bien exposé : on la multiplie de semence, de plant enraciné & de boutures en Avril ; elles est fort tendre à la gelée ; c'est pourquoi il est bon

bon d'en lever plusieurs plantes en motte pour les conserver l'hiver dans la serre, afin qu'étant mises en place au printems, elles produisent de la graine de meilleure heure : on peut aussi en semer tous les ans en Avril, & la replanter en Juin. La graine est d'un minime obscur, fort petite, pointue & rayée de blanc.

Il se tire beaucoup d'huile de marjolaine, de la Provence & du Languedoc.

Outre la marjolaine ordinaire, tant grande que petite, il y a la marjolaine gentille qui se cultive dans des pots, & qui aime l'ombre : le maron ou marjolaine d'Angleterre, qu'on met ordinairement dans une cage grillée, pour que les chats n'en approchent pas. On la multiplie de boutures, de marcottes & de semence en Avril ; mais la semence dégénere ordinairement.

Mélisse, est une autre plante aromatique qu'on met aussi en bordures.

Elle sert en fournitures de salades quand elle est tendre ; & on en fait une eau que tout le monde connoît. On la séme en terre grasse & bien amendée, dans des endroits où le soleil donne peu. On la multiplie aussi de plants enracinés ; mais elle dégénere plutôt dans les jardins que dans les bois. La mélisse a les feuilles vertes, un peu velues, dentelées par les bords, & odorante ; ses fleurs sont petites & blanches ou pâles.

Melon, est un fruit de terre cultivé, fort agréable au goût & à l'odorat, dont la plante pousse de longues tiges rameuses qui s'étendent & rampent de tout côtés ; les feuilles en sont grandes, larges, découpées, rudes au maniement, & dentelées en leurs bords ; elles sont d'un verd brun & luisantes.

1°. Le melon se seme en Janvier ou Février sur couche bien exposée, toute neuve & qui ait le dégré de chaleur à y pouvoir souffrir le doigt : le marc de raisin mêlé parmi le terreau de la couche y fait merveille. Avant que d'y semer les melons ; il faut avoir choisi la graine la mieux conditionnée, & qui vienne de bonne espéce : puis la mettre tremper dans de l'eau pendant douze heures, ou selon quelques-uns pendant vingt-quatre heures dans du vin adouci par un peu de sucre : si ce bain ne rend pas les melons plus sucrés & vineux, à ce que je crois, il en hâte du moins la germination.

Pour bien faire des couches à melons, concombres & salades, on prend l'emplacement de la couche de quatre pieds de large sur telle longueur qu'on veut, & on met deux jalons ou pieux à chaque bout de la couche, & un dans le milieu de chaque côté, bien de niveau avec ceux des bouts pour bien dresser la couche : ensuite on pose sur la terre, sans la fouiller, de bon fumier de cheval, dont on remplit cette espace, de deux pieds & demi pour l'ordinaire. Si c'est dans le mois de Février, on fait la couche de trois pieds d'épaisseur : les couches d'hiver se font plus fortes. On met par-dessus le fumier huit pouces d'épaisseur de bon terreau.

Lorsque la couche est ainsi préparée, si on veut y semer des melons ou des concombres, on la laisse pendant huit jous jetter sa grande chaleur, après lesquels on unit bien le dessus du terreau, & on seme les graines. Si on souhaite semer des petites salades, il faut aussi-tôt qu'on a mis le terreau, le dresser & ensemencer ; la couche en s'échauffant fait germer la graine. Ces sortes de graines se sement sur la superficie du terreau qu'on manie un peu avec la main après que la graine est semée, on met ensuite des cloches dessus, elle ne peut pas brûler, & on avance les salades de huit jours.

Lorsqu'on fait plusieurs couches l'une contre l'autre, ce qui est d'un grand usage, on laisse entre chaque un bon pied de sentier qu'on remplit de fumier neuf. Pour réchauffer les couches, tous les huit ou dix jours on remue jusqu'au fond ce fumier des sentiers, & on en mêle un peu de neuf.

Si les couches se trouvent trop froides, on ôte tout le fumier des sentiers, & on y en remet de neuf.

Pour rendre les couches à melons meilleures, on mêle avec le terreau un tiers de sable noir ; mais sur-tout point de terre franche, parce qu'elle y seroit préjudiciable, & on met du tout huit pouces d'épaisseur : de cette maniere la couche aura moins besoin d'arrosemens, & les melons en viendront plus verds, plus gros & bien meilleurs. Si l'on veut empêcher que le terrein des couches ne se séche, on met par-dessus deux doigts d'épais de petit fumier. A la fin de Mars on peut semer sur les couches de melons les choux-fleurs, le céleri & quelques cloches de pourpier ; cela ni fait aucun tort.

2°. Pour semer les melons, bien des gens observent de faire dans la couche des petits trous avec le plantoir à deux doigts de distance les uns des autres, & alignés ; on met trois graines dans chaque trou ; on le recouvre aussi-tôt de terreau, & on pose une cloche par-dessus, afin que ce qui reste de chaleur dans le fumier ne s'exale pas trop vîte, ce qui les feroit périr. Il faut de plus couvrir les couches de paillassons le jour & la nuit, car les moindres frimats les feroient languir. Si la graine ne léve pas au bout de huit jours, c'est une marque qu'elle a manqué, pour avoir été brûlée, gelée ou autrement : ainsi sans tarder, on doit y en semer d'autre ; puis réchauffer

réchauffer les couches, remuer & renouveller les réchauffemens, pour entretenir le dégré de chaleur, & faire profiter le plant.

3°. Quand les graines sont levées, des trois qu'on a mis dans chaque trou, on attache les deux moindres, pour que la plus forte vive plus grassement.

Il y a des Jardiniers qui disent que dans le commencement que les feuilles viennent aux melons, on doit en rompre tout doucement les deux feuilles séminales qui sont sorties de terre, & qui ne sont pas des feuilles. Lorsqu'on leur demande pourquoi ils veulent qu'on les ôte, ils répondent que c'est afin que la séve qu'elles tirent passe à la tige qui n'en peut point avoir trop. Mais ils ont beau dire, c'est un abus que de les arracher, qui est plus préjudiciable à la plante, qu'avantageux; de même que de retrancher par la suite les fleurs mâles qu'on nomme improprement fausses-fleurs. Si elles n'étoient pas nécessaires à la plante, elles se faneroient & tomberoient d'elles-mêmes, comme elles font aussi-tôt qu'elles deviennent inutiles; ainsi on ne doit donc pas les ôter.

Au bout de quelque tems, quand les melons ont quatre ou six feuilles, il faut les replanter sur une autre couche bien préparée, & en mettre cinq ou six pieds sous chaque cloche, afin qu'ils s'y fortifient. On couvre ces cloches avec des paillassons pendant les grosses chaleurs, de crainte que le soleil ne les brûle. On doit aussi avoir attention que la couche ne les brûle : si elle est trop chaude, on prend un bâton gros comme le pouce, & on fait trois ou quatre trous dans le terreau jusqu'au fond, ensorte que ces trous aillent rendre sous le plant pour le rafraîchir en évaporant la chaleur : cela se nomme des cheminées.

Quand la tige des melons se fait un peu longue, on arrête le montant en pinçant & retranchant l'extrémité. On rompt aussi quelques jours après les quatre premieres feuilles, pour forcer la jeune plante à pousser deux bras qu'il faut aussi arrêter dans la suite.

Si l'on voit que les melons sont fatigués, il faut leur donner un peu d'eau, & les couvrir pour qu'ils se refassent.

4°. Les pieds des melons étant assez forts pour remplir toute la cloche, on les leve en motte avec un déplantoir par un beau tems dès le grand matin, & on les replante sur une troisiéme couche à la distance de deux pieds l'un de l'autre. On doit les arroser aussi-tôt, & y remettre les cloches jusqu'à ce qu'ils ayent bien repris : après cela, quand il fait beau, on leve de jour seulement les cloches par un côté, en les soutenant d'une fourchette de bois, afin de donner de l'air au plant. On laisse les cloches jusqu'à ce que le plant n'en aye plus besoin. Autour de Paris, ils ne les ôtent que quand le fruit est beaucoup plus gros qu'un œuf de poule.

5°. Lorsque les pieds des melons sont hors de dessous les cloches, & qu'il n'y a plus de froid à craindre, on les arrose de tems en tems, jusqu'à ce qu'ils soient en fleurs : ce qu'il faut faire tous les trois jours. S'il fait sec & chaud, on n'y doit employer que de l'eau un peu échauffée par le soleil, & arroser sur les sept à huit heures du matin.

Quand les melons ont cinq ou six feuilles, & qu'ils commencent à pousser leur tête, il faut la leur couper au deuxiéme nœud. Des deux côtés ils poussent une petite branche qui sort de la noix; on nomme cela les oreilles : il est nécessaire de les couper; autrement il en vient par la suite une branche plate qui ne donne jamais de fruit, & qui tire la séve du melon. A mesure que les branches des melons poussent, on les coupe au deuxiéme nœud pour les arrêter, & on en ôte soigneusement toutes les fausses petites branches qui partent du pied; elles ne font qu'interrompre les branches à fruit & manger la séve. On coupe aussi toutes les branches où il y a du fruit à un nœud au-dessus, afin de le faire nouer. Quand un pied de melon en a trois ou quatre d'assurés, gros comme des œufs, il faut, pour le décharger & donner de la nourriture au fruit, ôter toutes les plus mauvaise branches.

6°. Aussi-tôt que les melons sont en fleurs, on doit ménager les arrosemens, & réchauffer la couche, pour empêcher les fleurs de couler, & les disposer à nouer. On connoît que le fruit est noué, à le voir d'un beau verd & grossissant à vûe d'œil, tandis que la fleur se fane & dépérit.

7°. Quand le fruit est noué, on retaille encore au-dessus de l'œil, c'est-à-dire qu'il faut arrêter la traînasse; car autrement elle attireroit toute la séve, & le fruit ne profiteroit point. Pour arrêter les traînasses, on les coupe un demi-pouce au-dessus du fruit; ou pour le plus sûr, au nœud qui est le plus proche de celui où est le fruit. En même tems on fait main-basse sur les fausses-fleurs, sur les feuilles trop nourries & gourmandes, sur les jets nouveaux, sur les bras où il n'y a point de fruit, & sur-tout ce qui peut sevrer la substance dont les melons ont besoin : il n'y a presque pas de semaine qu'il n'y ait à couper.

8°. On arrose les melons pendant les grandes chaleurs, jusqu'à ce qu'ils soient parvenus à la grosseur du poing : on commence alors à diminuer les arrosemens, de crainte qu'ils ne deviennent aqueux. Si le chaut est excessif, il faut leur donner une petite mouillure au pied, sans en mouiller le fruit; & avoir soin d'airer les melons, afin qu'ils acquierent une maturité parfaite.

D'autres ôtent tout-à-fait les cloches dès que les melons deviennent gros, & que les nuits commencent à être chaudes; & alors ils les arrosent tous les trois jours sur les cinq heures du soir, jusqu'à ce qu'ils ayent presque atteint leur grosseur parfaite; après quoi ils ne leur donnent plus du tout à boire, quelque soif qu'ils paroissent avoir. Des curieux prétendent qu'on doit bien prendre garde de ne pas trop mouiller le pied de la plante, de peur qu'il ne s'y engendre quelque pourriture.

Au potager du Roi, on ne laisse jamais plus de trois melons sur chaque plante: ce seroit même assez d'y en avoir deux bons, quoiqu'autour de Paris on y en laisse souvent jusqu'à quatre.

Lorsque le melon commence à meurir, il faut ôter les feuilles qui sont dessus, afin qu'il profite du soleil; on ne doit cependant pas le hâter trop de meurir: mais pour achever sa maturité, il est bon de le tourner de côté & d'autre, trois ou quatre jours avant que de le cueillir.

Il y en a qui mettent leurs melons sur des tuileaux ou sur des ardoises, de peur qu'ils ne contractent l'odeur du fumier ou du terreau, à mesure qu'ils meurissent, ou que l'humidité de la terre ne les gâte: cependant on en voit tous les jours aux environs de Paris qui meurissent sur la couche même, & qui sont excellens.

9°. On connoît la maturité d'un melon par la queue, quand elle semble vouloir se détacher du fruit; par la couleur, quand il commence à jaunir par-dessous, ou quand le petit jet qui est au même nœud se desséche; par sa pesanteur, dont on juge à proportion de sa grosseur; & enfin par son odeur, quand en le flairant on lui sent comme un goût de gaudron: ainsi à mesure que les melons meurissent, il faut les cueillir, de crainte qu'ils ne se passent.

En général, un bon melon doit être pesant, ferme à la main & bien bordé: on ne peut cependant s'assurer de sa bonté qu'à la sonde ou à la coupe; & il est bon lorsqu'il a l'écorce mince, qu'il sent un peu le gaudron, qu'il est sec & vermeil, & qu'il est bien meur & bien sucrin. On rafraîchit les melons comme le vin, dans de l'eau fraîche, & on croit qu'ils sont bons quand ils ne nagent point.

Il y a des personnes qui prétendent que la graine du milieu du melon, fait des melons gros & ronds; que celle qui est prise dans le côté du fruit qui a touché le plus long-tems à terre, les produit doux & plus vineux; que la graine du côté de la queue en donne de longs & mal-faits; & que la graine prise au bout où étoit la fleur, forme des melons bien conditionnés, d'une agréable figure & d'une belle broderie.

Quelques curieux assurent encore qu'on a des melons d'un goût admirable & bien plus gros qu'à l'ordinaire, quand on prend la peine d'ouvrir adroitement un certain nombre de graines par le petit bout d'où le germe doit sortir, & qu'on fait macérer les graines dans cet état pendant vingt-quatre heures dans de bon vin muscat ou autre sucré & ambré; après quoi il n'y a plus qu'à les faire sécher un peu au soleil, & les semer en terre bien amendée avec du fumier de chévre.

La melonniere veut être visitée souvent, lorsque les melons commencent à meurir; l'entrée en doit être alors interdite au sexe, à ce que l'on dit.

Une melonniere demande à être placée à l'exposition du midi, à l'abri des vents froids, & environnée de brise-vents faits de paille, & soutenue avec des perches, le tout accommodé comme il faut, de peur que les chats n'y entrent, car ils en sont très-friands.

Les *concombres* se sement sur couche, se levent & se plantent avec les mêmes soins que les melons; mais on ne prend pas la même peine pour les tailler. Le concombre est ordinairement bon à replanter au bout de douze ou quinze jours. Alors il faut labourer une planche de quatre pieds de large, y faire des trous de deux pieds en deux pieds, & d'un pied en quarré, tant en largeur qu'en profondeur, puis jetter du terreau au fond de ces trous; ensuite lever en mottes les concombres de dessus la couche, les planter dans chaque trou, les arroser aussi-tôt, & mettre sur chaque pied quelque feuillage pour les garantir de l'ardeur du soleil, jusqu'à ce que les concombres ayent bien pris racines; car ils sont alors très-délicats: ils craignent sur-tout la grande chaleur des couches, & veulent être toujours un peu humides. Il faut encore avoir soin de les sarcler. Quand ils ont poussé trois ou quatre nœuds, on les pince par le bout; & à mesure qu'ils poussent des branches, on les coupe à quatre ou cinq nœuds. On doit avoir attention d'en ôter toutes les mauvaises feuilles; mais de ne point toucher aux fausses-fleurs, ainsi que nous l'avons dit du melon, & de leur donner de l'eau presque tous les jours.

Certains curieux prétendent que si on fait tremper dans du lait pendant quelque tems la graine des concombres, & ainsi des autres fruits, avant que de la semer, les concombres en deviennent fort délicats, mais d'une délicatesse surprenante. J'ai peur qu'il n'en soit de ceci comme de la graine de melon.

Ce qu'on appelle *cornichons*, ne sont que des petits concombres qu'on fait confire dans le vi-

naigre, pour manger en salade l'hiver. Plus on arrête les traînasses de concombres, plus on y a de cornichons.

On trouvera la maniere de confire les concombres au Chapitre de la Cuisine. A l'égard des cornichons, comme ils regardent l'Office, nous renvoyons au Chapitre des Confitures, au mot *Cornichons*.

NAVET, racine potagere qu'on cultive dans les grands jardins & dans les champs. Elle vient de semence, & veut une terre légere & sabloneuse ; elle croît pourtant bien dans les terres fortes quand elles sont bien labourées. Le navet se multiplie de graine ; elle ressemble assez à celle de choux. On la seme en deux différentes saisons ; au printems, pour en avoir dans la primeur ; & au mois de Juillet, ou même au commencement d'Août, pour en avoir l'automne, l'hiver & en Carême. Pour cela, il faut bien labourer la terre, choisir un beau jour qui ne soit ni trop sec ni trop pluvieux, & semer sur planche la graine un peu claire, afin que les navets deviennent plus gros.

Si la semaille manque, par trop de sécheresse ou par trop d'humidité, ou encore par l'abondance des pucerons, il faut semer une seconde fois, après avoir fait un nouveau labour.

Deux mois après que la graine a été semée, les navets sont en état d'être cueillis, & on ne doit point les laisser en terre plus long-tems, car ils courroient risque de devenir vereux. Pour que les navets ne soient pas vereux, & qu'ils viennent très-blancs, il est bon de les semer dans une terre bien défoncée.

On les conserve l'hiver dans une serre ou dans une cave en les enterrant dans du sable ou dans de la terre, par botte ou en tas : ils se gardent tant qu'on veut.

Pour en avoir de la graine on choisit les pieds les plus beaux & les plus clairs, & on les remet en terre au renouveau : elle est bonne à cueillir en Juillet & Août, quand les premieres gousses s'ouvrent. La graine vieille de trois ans ne revient plus, & ne donne que des choux.

Il y a plusieurs sortes de navets : les petits sont les meilleurs & les plus agréables : il y en a beaucoup qui sont tout-à-fait insipides, & on ne les estime nullement.

Les navets les plus estimés à Paris sont ceux de Vaugirard & de Chartres, de Freneuse, de Saint-Jome près de Langres, & de Martot près de Rouen.

OIGNON. Il y en a de trois couleurs ; le blanc, le pâle & le pourpré-rouge : ce n'est pourtant qu'une même espéce. Ils ne se multiplient que de graine, qui ressemble si fort à celle de la ciboule qu'on ne la sçauroit distinguer. Elle veut une terre bien amendée & fort ameublie : on la seme à la fin de Février, en Mars, ou au plus tard en Avril, à plein champ, un peu clair, & on la recouvre de terre avec le rateau. Lorsque les oignons levent trop dru, il faut les éclaircir vers le mois de Mai dès qu'on en peut arracher, afin que ceux qui restent viennent plus beaux. On replante les autres pour s'en servir comme des ciboules. Si on veut avoir des oignons bien gros, on doit les arracher quand ils sont gros comme le tuyau d'une plume de poule, & les replanter en rayons au plantoir ; car si on les laisse sur la planche où on les a semé, ils feront plus petits, & se montreront plutôt hors de terre en la saison de leur maturité.

On peut encore en semer en Septembre, pour les replanter l'année d'après au mois de Mars ; par-là on en a de tout formés dès le mois de Juillet, & on peut les cueillir dès-lors.

Tous les oignons veulent être bien sarclés : & au mois d'Août, quand ils approchent de leur maturité, & qu'on voit qu'ils ne profitent plus en terre, il faut les fouler, c'est-à dire en rompre les montans avec le pied ou avec une planche qu'on appuye dessus un peu ferme ; ou bien en roulant un tonneau vuide dessus, afin que la nourriture du pied ne pouvant plus monter, fasse grossir la tête.

Au mois de Septembre on ôte de terre les oignons pour les faire sécher ; on peut les laisser quelques jours en monceaux sur la planche : quand ils sont secs, on les serre en un endroit où il n'y ait ni humidité ni gelée.

En Octobre on seme à la main sur planche labourée & par rayons, tous les petits oignons qu'on a eu de l'année, & on les recouvre avec terreau de deux doigts de terre ; & cela pour avoir du verd à couper.

Comme on est souvent trompé à la graine d'oignon, il faut en élever soi-même. Pour cela on choisit les plus gros de ceux qu'on a réservés ; & les gelées étant passées, on les replante en bonne terre bien fumée & bien ameublie, en rayons assez profonds faits en travers de la planche ; on pose les oignons au fond du premier rayon, à un bon demi-pied l'un de l'autre, & on les recouvre en faisant un second rayon, & ainsi un troisiéme & quatriéme, continuant de même jusqu'au bout de la planche ; c'est le véritable moyen d'avoir quantité de bonne graine : si on n'en a besoin que pour la fourniture de la maison, six bons oignons suffisent ; on les met alors à un bon pied & demi l'un de l'autre. Quand ils montent en graine, il est bon de les soutenir avec des échalas debout & des traverses de perches, pour empêcher que les vents n'en

brisent les montans avant que la graine soit meure. Lorsque la tige est séche & que la tête fait paroître la graine à découvert, la graine est meure : c'est pourquoi on coupe les montans & on les met sécher sur quelque linge, puis on les broye dans les mains & on les vanne pour en nettoyer l'ordure ; ensuite on la serre dans un sac en lieu sec. Il ne faut pas attendre que la graine séche sur pied, c'est assez qu'elle y meurisse.

Les oignons blancs sont plus doux & plus estimés que les rouges. Il y en a qui pour en avoir l'année suivante au mois de Mai, en sement au commencement de Septembre ; mais ils en sement peu, de crainte qu'ils ne montent en graine. Les oignons d'Espagne se plantent très au large, parce qu'ils grossissent beaucoup.

On ne doit rien mettre dans la terre où il y a eu des oignons, qu'après l'avoir bien amendée avec des fumiers gras, parce que l'oignon effrite beaucoup la terre, & y laisse une odeur dangereuse pour les autres plantes.

Oseille. Il y en a de deux sortes ; l'oseille ordinaire qui a la feuille d'un verd luisant, oblongue & pointue ; & l'oseille ronde, qui l'a presque ronde & d'un verd pâle.

La premiere se seme un peu dru à plein champ ou en rayons sur planche, ou en bordure. Elle veut une terre bien labourée & bien amendée. On en peut semer pendant les mois de Mars, Avril, Mai, Juin, Juillet, Août, & même au commencement de Septembre, pourvû que le froid ne survienne pas avant qu'elle soit assez forte.

L'oseille se multiplie encore de touffes éclatées : elle croît plus vîte de cette maniere que par graine. On plante ces petites touffes au plantoir sur une planche bien labourée & bien fumée, dans des alignemens tirés au cordeau & espacés d'un pied.

Toute la culture de l'oseille consiste à la bien sarcler & à l'arroser beaucoup en été. Après qu'on l'aura coupée bien raze-de-terre, il faudra lui donner un léger labour, & la couvrir d'un peu de terreau une ou deux fois l'an ; cela lui fait reprendre vigueur : mais on ne doit pas mettre plus d'un pouce de terreau, de peur qu'elle ne pourrisse. On la terrote aussi pendant les mois de chaleur pour l'en garantir ; & durant les gelées on la couvre de grand fumier sec ou de grande paille. Une planche d'oseille peut durer cinq ou six ans en place ; après lequel tems il est bon de la renouveller.

Comme elle dépérit bien vîte aussi-tôt qu'elle a les racines découvertes, il faut avoir soin de les tenir toujours garnies jusqu'au collet : on peut se servir pour cela de la terre des sentiers mêlée avec du terreau.

On replante quelquefois de l'oseille, & elle sert fort bien : on replante sur-tout en automne celle qu'on a semée au printems.

A l'égard de la ronde, soit grande ou petite, elle se multiplie par des traînasses & par des rejettons enracinés qui naissent tout autour du pied. On divise ces bras ; & les ayant replantés, ils font à leur tour de grosses touffes qu'on peut partager de nouveau. Au reste, on plante & on cultive l'oseille ronde comme l'ordinaire.

L'oseille blanche est préférable à la rouge, parce qu'elle est plus douce. Les Normands appellent celle-ci *surelle*, parce qu'elle est plus sure & plus aigre.

La graine d'oseille est fort menue, lissée, triangulaire, ovale, ayant les extrémités pointues, & d'une couleur de minime fort obscur. On la recueille dans les mois de Juillet & d'Août.

On donnera au Chapitre de la Cuisine, au mot *Herbe*, la maniere de conserver l'oseille & autres herbes cuites pour l'hiver.

Panais, se sement au mois de Mars, en rayons sur planche ou en bordures.

La graine de panais est plate, d'un rond un peu ovale & comme bordée, canelée tout du long, & de couleur de paille un peu brune. Il faut semer les panais à claire-voie & toujours en bonne terre bien ameublie. Si cette plante leve trop dru, on l'éclaircit dès le mois de Mai, afin que ce qui reste sur la planche devienne mieux nourri & plus beau. On doit faire la même chose qu'aux carrotes pour les faire grossir, & les mettre de même dans une serre pour les conserver l'hiver. Il y en a de blancs & de jaunes.

Patience, est proprement encore une espéce d'oseille fort grande & fort aigre : on se contente d'en avoir quelques bordures, ou tout au plus une planche, pour en mêler de fois à autres quelques feuilles avec celles d'oseille. On la cultive de même.

Perce-pierre ou *passe-pierre*, plante fort délicate qui sert en fourniture de salade, & qu'on mange confite dans le vinaigre comme les cornichons. Le plein air & le grand froid lui sont très-contraires. On la seme sur couches, ou dans un pot ou baquet plein de terreau, au mois de Mars ou d'Avril. Elle est ordinairement deux mois à lever ; & quand elle est assez forte, on la replante aux pieds des murs exposés au midi ou au levant, & en bonne terre. On ne la replante très-souvent qu'au mois de Mai, & quelquefois même on attend la seconde année. Plus on la coupe, plus elle repousse. On la multiplie aussi de plant enraciné. La graine est plus

longue que ronde, assez grosse, grise, verdâtre, rayée sur le dos & sur le ventre.

PERSIL ordinaire & persil frisé, se multiplient de graine qu'on seme assez dru au mois de Mars ou d'Avril, & même plus tard; c'est ordinairement sur planche & en rayons tirés au cordeau, éloignés l'un de l'autre de quatre doigts: on en seme aussi en bordure. On coupe les feuilles raz-de-terre quand on en a besoin, sans que la plante en soit endommagée, parce qu'elle en repousse de nouvelles. Il est bon cependant de ne pas toucher à celles que l'on veut conserver pour avoir de grosses racines, car elles pourroient avorter; mais il faut prendre soin de l'éclaircir. Le persil veut être souvent arrosé pendant les grandes chaleurs. On doit le sarcler quand il en est besoin, & quelquefois le biner. Pendant le grand froid, on le couvre de long fumier sec.

On ne doit point manquer d'en semer tous les ans. La graine en est petite, fort menue, d'un gris verdâtre, longuette, un peu courbe d'un côté, & toute marquée de petite rayes éminentes d'un bout à l'autre. Elle se recueille aux mois d'Août & Septembre: pour cela, on laisse monter en graine quelque bout de planche. On ne doit point arracher les pieds, qu'elle ne soit meure; & il est bon de la laisser bien sécher avant de la serrer.

Le persil est d'un grand usage, non-seulement par ses feuilles, mais aussi par ses racines qu'on mange en potage: elles grossissent toujours en terre, même durant l'hiver; c'est pourquoi il ne faut ni replanter, ni porter à la serre les pieds de persil qu'on veut faire servir en racines, ni les couper.

*Persil de Macedoine*, se seme sur planche au printems à claire-voie, parce que c'est une plante assez rustique qui fait beaucoup de feuillages. Toute sa culture est de le tenir net de mauvaises herbes. Il croît aisément, pour peu que la terre soit bonne & meuble. Il demande peu d'arrosement, à cause qu'il résiste très-bien à la sécheresse. On en recueille à la fin de l'été la graine, qui est assez grosse & en ovale, un peu plus enflée d'un côté que de l'autre, & un peu plus rayée dans sa longueur.

Le persil de Macédoine est une fourniture de salades d'hiver. On le fait blanchir tout de même que la chicorée sauvage; c'est-à-dire qu'à la fin de l'automne on en coupe toutes les feuilles, & ensuite on couvre la planche où il est de grand fumier sec ou de paillassons, de maniere que la gelée n'y puisse pénetrer; & par ce moyen, ce qu'il repousse de nouveau est d'un blanc jaunâtre & tendre.

PIMPRENELLE, autre fourniture de salades, qui se seme au printems à plein champ, fort drue. On ne la seme jamais que sur terre, en planche ou en bordure. Elle repousse souvent après être coupée. La pointe de la pousse est ce qu'il y a de meilleur, les autres feuilles étant trop dures. Elles veut être arrosée dans les chaleurs. Sa graine se recueille comme les autres à la fin de l'été. Elle est assez grosse, un peu ovale, a quatre côtés, & toute gravée dans l'entre-deux de ses quatre faces. La pimprenelle donne un goût assez agréable au vin, quand on en met dans son verre en le buvant. Il y a la grande & la petite pimprenelle, qui ne sont differentes que par la forme des feuilles: celles de la grande sont longues, & celles de la petite sont presque rondes.

POIREAUX, se sement à claire-voie au commencement de Mars, s'il n'y a plus de gelée à craindre, en terre bien préparée & à plein champ. Quand ils sont assez forts, ce qui arrive à la fin de Mai ou dans le mois de Juin, on les arrache proprement, & on les replante en planche bien labourée, sur des alignemens tirés au cordeau, & espacés de quatre à cinq pouces: on y fait des trous d'environ six pouces de profondeur, à proportion de la tige, en distance de quatre à cinq pouces: on y met les poireaux un à un, après qu'on leur a rogné l'extrémité des racines & des feuilles: on les arrose aussi-tôt qu'ils sont plantés; & il n'y a plus qu'à les serfouir de tems en tems, & les arroser un peu pendant la sécheresse, afin que leur tige grossisse & blanchisse.

Lorsque les gelées commencent il faut les couvrir de grand fumier sec, ou bien les replanter en terre dans la serre près-à-près. Si l'on ne veut point les mettre dans la serre, il est toujours bon de les tirer de l'endroit où ils sont plantés un peu au large, pour les remettre très-près les uns des autres dans une autre planche, les couvrir de grand fumier sec, & n'en tirer qu'à mesure qu'on en a besoin.

Pour en avoir de la graine, on doit en conserver quelque pieds qu'on aura laissé en place, ou qu'on replantera à l'écart. La graine est meure au mois d'Août: elle ressemble à celle des ciboules, & se forme de même dans une maniere de grosse bourse blanche & ronde qui vient au haut d'une tige assez longue.

POIRÉE, autrement appellée *bette-blonde* ou *blanche*, en Latin *beta*, herbe potagere dont on met les feuilles au pot, & les cardes en ragoût. On la seme à plein champ au mois de Mars, ou sur couche pour en avoir de bonne heure à replanter, ou sur planche pour en replanter plus

tard. Quand le plant a six feuilles, on l'arrache de dessus la couche ou planche, on lui rogne le pivot, & on le replante sur planches en terre bien préparée & bien amendée, à la distance d'environ un pied & demi l'un de l'autre, & sur des alignemens de pareille largeur : il faut avoir soin de le biner, sarcler & arroser aussi-tôt qu'on en a besoin. On peut le recouper fort souvent pendant l'été, parce qu'il repousse aisément, comme l'oseille & le persil. On en seme aussi sur couche dès le mois de Février, pour en avoir de bonne à replanter au mois d'Avril. On ne choisit pour cela que les plus blondes ; les vertes ne sont pas si tendres ni si délicates. On en replante communément des rangées entre deux rangs d'artichaux, tant pour profiter de la place, que pour donner de l'amusement aux mulots, qui pendant l'hiver pourroient sans cela ronger les pieds des artichaux, dont la perte est plus grande que celle des pieds de la poirée. La graine s'en recueille dans les mois de Juillet, d'Août ou de Septembre. Elle ressemble à celle des betteraves, excepté qu'elle a la couleur un peu plus terne.

Lorsqu'on veut en avoir des cardes, il faut les replanter, comme je l'ai dit aux mois d'Avril & de Mai : on les seme, on les sarcle, on les arrose, on les couvre de grand fumier sec, pour les conserver l'hiver : & aux mois de Mars ou d'Avril, les ayant découvertes, on les laboure & on les soigne comme auparavant : de cette maniere elle poussent de très-belles cardes pour les mois de Mai & de Juin.

Pour avoir de la graine, on en laisse monter des plus blanches & des plus larges sans leur arracher aucunes feuilles ; & on leur arrête le montant à quelque perche fichée en terre, de peur que le vent ne les rompe. Deux plantes suffisent pour en fournir. Quand on juge qu'elle est meure par la couleur jaune qu'elle prend, on l'arrache par un beau tems & on la laisse sécher, puis on la froisse avec les mains sur une nape, on la nettoye & on la fait encore bien sécher, de crainte qu'elle ne moisisse, à cause que cette graine est spongieuse. On ne la recueille que l'année d'après qu'elle a été plantée, aux mois d'Août ou de Septembre, & quelquefois en Juillet.

Pois. Il y en a de plusieurs sortes ; les pois hâtifs, les nains, les gros-blancs ; les pois à cul noir, les verds gros & petits ; les pois à couronne ; les pois sans parchemin, ou pois goulus ; les pois chiches, à parchemin ou sans parchemin ; les pois de tous les mois : les pois gris & les lupins.

On seme des pois de trois manieres ; par planches, en faisant plusieurs rayons à chaque planche, suivant l'espéce des pois que l'on y veut semer ; par troche ou bouquet, & à plein champ.

Il leur faut une terre assez bonne, & de tems en tems un peu de pluie pour être tendres : ils demandent aussi à être serfouis avant qu'ils soient en cosses. On peut en avoir depuis le mois de Mai jusqu'au mois d'Octobre, en en semant en différens tems pour les avoir au bout de trois mois, qui est le terme ordinaire de leur maturité. On seme les derniers pois vers la Saint Jean pour en avoir de bons vers la Toussaint.

Les pois hâtifs, blancs ou verds, sont ceux dont on prend le plus de soin : ils sont d'une médiocre grosseur. On les seme vers la Chandeleur, aussi-tôt après les gelées qu'ils craignent beaucoup. Il est bon de les faire germer cinq ou six jours, en les mettant tremper les deux premiers jours dans de l'eau, & ensuite les laissant dans un lieu chaud avant de les semer. Ils aiment une terre sabloneuse ; & s'ils sont semés sur quelque côteau, ou à l'abri de quelques murailles exposées au soleil du midi, cela les avancera encore de beaucoup ; on fait même quelques ados exprès pour cela, en élevant de la terre en talus. Quelques-uns sement les pois sur couche à la fin de Février, pour les replanter dans de bonnes expositions : d'autres, après les avoir semé comme on a dit, les couvrent de cloches de verre pendant les gelées, de paillassons & de grand fumier : il y en a même qui ont des chassis de verre qu'ils mettent dessus.

Si on les seme par rayons, on aura plus de commodité pour les biner en passant entre deux rayons, & plus de facilité pour en cueillir les cosses, sans endommager la plante. Mais si on veut les semer par trochets, on fera des trous avec le plantoir à un bon pied les uns des autres, puis on mettra dans chacun six ou huit pois ; & quand ils seront assez forts, on aura soin de les biner plusieurs fois.

Les pois de la grande espéce veulent être semés, comme je viens de le dire, en rayons sur planches, quatre rangées à chaque planche, pour avoir la commodité d'y mettre deux rangs de rames, dont chacune servira à appuyer deux rangées de pois. Lorsqu'on les rame, ils produisent bien d'avantage que quand on ne les rame point ; & comme ils en sont mieux exposés, ils sont aussi meilleurs, principalement les pois sans parchemin, qui chargent beaucoup : ils sont fort délicats, & sont aussi fort appétissans en verd. Les rames qu'on met aux pois, doivent être fortes & hautes à proportion de la hauteur & de la force de ces plantes.

Il ne faut point mettre les planches de pois ramés les unes attenant les autres ; mais laisser une planche entre-deux pour donner de l'air aux pois, autrement ils s'étoufferoient : & dans ces

voies ou planches d'entre-deux, on semera quelques racines qui y profiteront beaucoup, à cause de la fraîcheur qu'elles recevront par la hauteur des pois.

Il est bon de destiner quelques planches particulieres pour en manger en verd ; & en cueillant les cosses, on doit prendre garde de ne point endommager les tiges, afin d'en tirer tout ce que la plante en peut fournir.

Quand aux pois de la petite espéce, comme blancs, verds, gris, hâtifs, nains & à cul noir, on peut les semer en plein champ à la charue. On les seme en deux façons ; en gueret frais labouré qui a eu une premiere façon avant l'hiver, ou bien sous raie ; c'est-à-dire qu'avant d'avoir labouré la terre, l'on seme les pois sur le champ ; puis en faisant les raies à mesure qu'on laboure, la semence tombe au fond de chaque raie, & à l'aide du soc elle est recouverte par la terre qui se retourne dessus.

Cette maniere de labourer se pratique pour deux raisons, l'une pour tenir la semence fraîchement quand la terre est trop légere ; l'autre pour empêcher les pigeons de la manger ; car lorsqu'on n'a fait que herser le gueret fraîchement labouré, les pigeons y gratent comme des poules, & mangent la plus grande partie de la semence.

Les pois de tous les mois, ainsi appellés parce qu'ils durent presque toute l'année, & qu'il y en a toujours en fleurs, se sement à l'abri du mauvais vent en quelque endroit du jardin, pour en avoir de bonne heure. Il faut les biner & les arroser, sur-tout l'été, & les couvrir de paillassons pendant les grandes chaleurs. On doit couper toutes les cosses en verd, sans en laisser sécher aucune sur pied, & prendre garde de ne point endommager les tiges : à mesure qu'on voit qu'il y a quelque jetton duquel on ne peut plus esperer de cosses, il est bon de le couper.

Les pois élevés dans les terres sabloneuses, sont plus hâtifs & cuisent mieux que ceux qui sont venus dans des terres fortes.

Les lupins sont des pois plats, ronds & amers au goût ; ils viennent par gousses attachées à la tige comme les féves de marais, & chargent beaucoup : on les appelle aussi pois d'Esclaves, parce qu'on en nourrit les Galeriens : ils veulent tremper long-tems avant qu'on les fasse cuire. En Espagne ils en sement des champs entiers, & en nourrissent le bétail. On peut les semer à plein champ, ou en rayons à quatre doigts l'un de l'autre, & quatre rayons à chaque planche. Il leur suffit d'une terre médiocre. Au surplus, voyez ce qui en a été dit au premier Tome, page 445.

POIVRE *d'Inde* ou *de Guinée*, est un arbuste agréable à la vûe, & utile pour la cuisine & pour la santé. Il a les feuilles assez grandes, la tige haute d'une coudée ; force branches vertes & noueuses ; des fleurs blanches, d'où sort un fruit fait en forme de cornet comme un petit cornichon, & qui est verd d'abord ; mais ensuite il devient rouge, luisant comme du corail, & si piquant au goût, qu'il surpasse toute sorte de poivre : la graine est enfermée dans ces cornets, & elle est petite, blanchâtre & de même goût.

Il aime les terres grasses & humides, & vient bien à l'ombre. On en éleve de semence partout où l'on veut, dans des pots ou autrement, quoiqu'un peu de chaleur lui fasse du bien. Il meurit en Septembre.

En Flandre on en confit le fruit, quand il est encore verd, aussi communément qu'on fait ici les cornichons. Lorsqu'il est meur, on s'en sert en assaisonnement en place de poivre, parce qu'il est de meilleur goût. Cette plante est commune dans le Languedoc : on ne se sert que de ses capsules. Les Vinaigriers en mettent dans leur vinaigre, pour le rendre fort & d'un bon goût.

POMME-D'AMOUR, se seme au printems, veut une terre grasse, beaucoup de chaleur, & même culture que le concombre. Il y a une pomme d'amour dorée, dont le fruit, quand il est meur, est bien plus beau que la pomme d'amour commune ; mais il est plus petit & malsain. Les Italiens en mangent en salade comme nous faisons les cornichons.

POMME DE MERVEILLE, se seme sur couche en Mars, pour être transplantée sur la fin d'Avril en bonne terre & en belle exposition ; & on met des bâtons pour soutenir ses branches. Son fruit, qui est à peu près de la forme du concombre, est rouge & jaunâtre, & parsemé de tubercules épineux. Il n'est point charnu, & s'ouvre de lui-même comme par une maniere de ressort.

POTIRON, voyez *Citrouille*.

POURPIER. Il y en a de deux sortes, le verd & le doré.

Le pourpier verd est celui qui se seme le premier, parce qu'il craint moins le froid que le doré. On le seme d'abord sur couche avec des cloches dessus : & dès le mois de Février, outre les cloches, il faut encore bien le couvrir avec des paillassons, pour le garantir des frimats de la saison qui le feroient périr.

A l'égard du pourpier doré, on ne le seme sur couche qu'à la fin du mois d'Avril, & en Mai

ſur planche bien labourée & couverte d'un doigt de terreau. Quand il eſt un peu grand, on a ſoin de l'arroſer & de le ſarcler. Lorſqu'on le ſeme ſur couche à plein champ, on bat le terreau avec la main ou avec le dos de la pelle; mais quand on le ſeme en pleine terre qui doit être bien préparée, on la herſe pluſieurs fois légerement avec la fourche de fer, pour faire entrer la graine dans la terre.

Cette graine eſt noire, d'un rond à demi-plat, extraordinairement menue; c'eſt pourquoi il faut la ſemer le plus clair que l'on peut.

Pour en avoir de la graine, on replante des pieds aſſez forts dans des planches bien préparées, & on les eſpace d'un bon pied. Les mois de Mai, de Juin & de Juillet ſont propres pour cela. La graine vient dans une maniere de petites coques qui en contiennent beaucoup. Dès qu'il y en a qui s'ouvrent, on coupe tous les montans pour les mettre ſécher au ſoleil ſur un drap. Quand elle eſt bien ſéche, on la broye dans les mains & on la nettoye bien, puis on la met ſur quelqu'autre linge pour la faire ſécher parfaitement avant de la ſerrer. Il faut prendre garde de ne pas mêler la graine des deux eſpéces. Les gros cotons du pourpier replanté pour graine, & qui commencent à fleurir, ſont ceux qu'on confit dans du ſel & du vinaigre, pour ſervir l'hiver en ſalade comme les cornichons.

Radix, blanc ou noir, eſt une eſpéce de rave forte qui a la forme du navet. On le ſeme en été ou au printems.

Rave, pour être bonne, doit être tendre, claire, caſſante & douce; mais lorſqu'elle eſt creuſe ou cordée, elle ne vaut rien. Elle vient de graine qu'on ſeme ſur les premieres couches dès le mois de Février, pour en avoir de bonne heure. Quand la couche eſt dans ſon degré de chaleur temperée, on bat d'abord le terreau avec un bout de planche large d'environ un pied, afin que le terreau ſoit ferme; puis on y fait des petits trous avec le doigt, à trois ou quatre pouces les uns des autres: on met trois graines de rave dans chaque trou, ſur des rayons tracés en travers de la couche: on recouvre les trous de terre; & pour garantir les ſemailles du froid, on les couvre, ſur-tout durant la nuit, de bons paillaſſons. On les laiſſe auſſi pendant le jour quand il a gelé fort: on y ajoute même en ce cas du grand fumier par-deſſus, ce qui n'empêche point le plant de croître deſſous. Il faut que les paillaſſons ſoient ſoutenus ſur des perches poſées en long & en travers de la couche en forme de chaſſis.

Il n'y a que pendant l'hiver qu'on prend cette peine; car en tout autre tems on les ſeme indifféremment, ou ſur couches, ou ſur planches bien préparées, en rayons ou à plein champ; & avec l'aide des arroſemens fréquens, cette plante vient à une belle croiſſance.

On en ſeme encore ſur couche au mois de Mars, & après en pleine terre, parce qu'il n'y a plus rien à craindre des froidures qui les détruiſent: on en ſeme juſqu'au mois d'Août. On doit toujours obſerver de mettre les raves dans des trous en les ſemant: celles qu'on ſeme à plein champ, ſont ſujettes à devenir creuſes & cordées; & s'il ſort plus de trois graines de chaque trou, il faut arracher ce qu'il y a de plus, auſſi-tôt qu'elles ſont levées; autrement on auroit beaucoup de feuilles & point de chair.

Pour ménager le terrein, on peut en Février & Mars ſemer des rayons de laitues en travers des couches de raves: mais il faut pour cela que les trous où l'on a ſemé la graine des raves, ſoient éloignés les uns des autres de ſept à huit pouces; & alors on cueillera les laitues avant que les raves ſoient en état de l'être. On peut même encore mieux ménager le terrein; car les raves qu'on éleve ſur couches, ſont celles qu'on veut avoir en Février, Mars & Avril: elles y levent effectivement au bout de cinq ou ſix jours; mais pour le reſte des autres mois, on en doit ſemer parmi toutes ſortes de ſemences; car elles levent & ſont prêtes à cueillir avant que les autres plantes puiſſent en recevoir du dommage. Ainſi on peut en mettre dans les couches à melons, même en plein champ, en les y ſemant par rayons, quand les melons ont été replantés.

Il faut aux raves une terre bien meuble, & où le ſoleil donne peu; autrement craignant extrêmement le grand chaud de l'été, elles viennent dures, fortes, piquantes & cordées, ſi on ne les arroſe beaucoup dans les tems ſecs. Pour bien faire, il faudroit avoir le long de quelques murailles du nord une planche ou deux de terreau épais d'un bon pied & demi, pour y ſemer ces raves. Le printems & l'automne elles réuſſiront aſſez en pleine terre & au grand air, le ſoleil n'étant pas ſi chaud. Par ce moyen l'on eſt aſſuré d'en avoir de bonnes ſans diſcontinuation, depuis le mois de Février juſqu'aux gelées de la mi-Novembre.

Mais il eſt important d'avoir toujours des graines. Il y en a qui pour ſemer des raves, prennent des plate-bandes expoſées au nord, ſur leſquelles ils répandent du terreau de l'épaiſſeur d'un bon pied, ayant auparavant bien labouré ces plate-bandes, ſur leſquelles ils ſement leurs raves en plein champ.

D'autres, pour les rendre plus tendres, claires & moins fortes, ôtent d'une plate-bande la terre à la profondeur d'un pied & demi, & mettent au fond un bon pied d'épaiſſeur de balle, qui eſt

est la pellicule qui environne le grain froment ou seigle, & que les Batteurs en grange mettent à part lorsqu'ils les vannent; ensuite ils jettent par-dessus trois doigts de terreau qu'ils répandent également; & quelque-tems après ils sement leurs graines.

Il est important d'avoir toujours de la graine des bonnes espéces; sçavoir, de celles qui donnent peu de feuilles, & qui ont le navet long & rouge. On en choisit au mois d'Avril parmi les raves qui sont venues de la semence de l'année, & on les replante toutes entieres dans quelque endroit bien préparé, les espaçant d'un pied l'un de l'autre, & pressant la terre contre: ensuite on les arrose, s'il ne pleut pas; & bientôt après elles montent, fleurissent & donnent de la graine qui est très-bonne à cueillir à la fin de Juillet. Pour lors on coupe les tiges, on les met sécher, quelques jours au soleil, on les bat pour faire sortir la graine des cosses, & on la vanne: elle est ronde, médiocrement grosse, & d'un rouge minime. Si les pieds qui montent à graine allongent trop leurs branches, on peut les pincer à une longueur raisonnables, afin que les premieres cosses soient mieux nourries.

Les raves se nomment aussi raiforts; & on comprend sous ce genre les raves noires appellées par les Italiens romoraches, & le gros raifort. On appelle raves en certains pays, une espéce de gros navets qui égale quelquefois la grosseur de la forme d'un chapeau; elles sont pour le potage & pour engraisser les bestiaux.

REGLISSE, racine dont on sçait que le jus entre dans toutes les tisanes rafraîchissantes, & dont on fait un jus excellent pour la toux. Elle aime un terrein gras, & se plaît à l'ombre; le sablon gras & noir lui est très-propre. Elle vient aussi grosse & aussi bonne par toute la France, que celle qu'on nous apporte d'Espagne. Si on veut en mettre dans un jardin, il est essentiel de la placer dans un endroit où elle ne puisse nuire, parce qu'elle trace & creuse beaucoup. Elle est bien plus difficile à extirper que le chiendent. Pour en avoir, il n'y a qu'à en coucher des rejettons un demi-pied en terre sans la labourer, & avoir soin seulement de la biner & la sarcler, pour qu'elle profite mieux. Quand on veut en lever de terre, il faut faire un grand trou autour & au-dessous de la plante, pour la tirer proprement sans la tordre; cela la noirciroit.

RAIPONCE, petite herbe dont les feuilles & la racine servent de salade au printems. On n'en cultive guéres dans les jardins, parce qu'elle vient sans soin dans les prés & dans les campagnes, sur-tout dans les bleds: c'est une espéce de petite rave douce. Si on veut en semer, il faut le faire en Octobre.

RHUE, est une plante d'odeur très-forte. Elle se multiplie de semence & de plants enracinés: on la met en bordure en bonne terre & en belle exposition. Sa graine est faite comme un roignon de coq, de couleur noire & raboteuse.

ROCAMBOLE: est la graine d'une espéce d'ail qu'on cultive dans les jardins: on l'appelle aussi ail d'Espagne. Elle vient de graine, & se cultive comme l'ail. Cette graine est à peu près grosse comme un pois, & on s'en sert dans les ragoûts.

ROMARIN, se multiplie de semence, mais plutôt de bouture & de plants enracinés éclatés de sa souche, ou bien de marcottes. Il veut une bonne terre, & vient à toute exposition: il prend telle forme que l'on souhaite, il n'y a qu'à le conduire. Les gelées lui sont contraires & le font périr.

ROQUETTE, est une des fournitures des salades. Elle se seme au printems comme la plûpart des autres. Sa feuille est assez semblable à celles des raves. La graine en est très-menue, & à peu près comme celle du pourpier; mais la couleur est rougeâtre, ou plutôt d'un minime obscur.

SALSIFIX. Il y en a de deux sortes; les salsifix communs, & les salsifix d'Espagne, autrement dit *scorsoneres*. C'est une des meilleures racines qu'on puisse cultiver. Le scorsonere se multiplie de graine qui est blanche, menue, longuette & ronde: elle vient dans une espéce de boule au haut de la tige, & a sa pointe garnie d'herbe comme le pissenlit, & elle s'envole de même, si on n'y prend garde en la visitant plusieurs fois le jour: c'est pourquoi aussi-tôt que le scorsonere est épanoui, il faut ramasser toutes ses barbes, & en les tenant dans les doigts, en arracher la graine qu'on mettra à mesure dans quelque pot couvert d'une tuile, de peur qu'il n'y pleuve ou qu'elle ne s'envole.

Cette graine demande à être mise en bonne terre qui ait au moins six pieds de fond, & qui ait été bien fouillée. On la seme en deux saisons, au printems & au mois d'Août, en bordure ou en planches, en rayons ou sans rayons, & en plein champ, n'importe, pourvû qu'on ait soin d'éclaircir le plant quand il est haut de sept à huit pouces, afin que les racines grossissent davantage. Il faut l'arroser pendant les chaleurs, & l'entretenir bien sarclé. Il passe aisément l'hiver hors de la serre. Pour qu'il soit gros, il est bon de le laisser deux ans en terre, & d'en semer une planche chaque année pour n'en point manquer.

Le scorsonere fleurit jaune, monte en graine en Juin & Juillet, & a la feuille large.

Le salsifix commun l'a semblable au petit plantin : il fleurit violet. A l'égard de sa graine, elle est approchant comme celle du scorsonere, si ce n'est qu'elle est un peu plus grise ; elle est d'un ovale fort long. Au reste, on cultive les salsifix communs comme ceux d'Espagne, excepté qu'on ne les seme qu'au printems, & qu'on ne les laisse en terre que jusqu'au Carême. Il ne sont pas si estimés que les scorsoneres.

Sarlette, est une plante annuelle un peu odoriférante, dont les feuilles servent en assaisonnement, particulierement avec les pois & féves. Elle ne vient que de graine qu'on seme tous les ans au printems, en planche ou en bordure : elle se plaît en terre séche & en belle exposition.

Sauge, tant la panachée qui est la plus agréable, que la commune qui est d'un verd blanchâtre, se multiplie aisément de boutures & de branches éclatées de leurs souches avec racines : on n'en met guéres qu'en bordure. On prend la petite sauge comme le thé. Il y a des espéces de sauges plus difficiles à venir que les autres : on les seme en Avril sur couche, & on les replante en bonne terre & en belle exposition dans des pots, un mois après qu'elles sont levées. Elles craignent l'hiver, & il faut les dépoter tous les ans, pour leur couper le trop de racines, & renouveller la terre.

Scorsonere. Voyez *Salsifix*.

Topinambour, ou *pommes de terre*, ou encore *grosses truffes*, sont des racines rondes qui viennent toutes par nœuds entre deux terres, & que l'on mange cuites, sur-tout en Carême, comme les culs d'artichaux, du goût desquels ils approchent. Il ne leur faut point grande culture, & ils profitent extrêmement, pourvû qu'ils soient en bonne terre. On les multiplie par graines & par plants enracinés ; mais ils viennent mieux de plants que de semence. On les replante au mois de Mars : ils portent des fleurs comme les tourne-sols, & quantité de graines. Si le potager est petit, on doit les mettre ailleurs, car ils tracent beaucoup. Il est bon aussi que les cochons n'en approchent point, parce qu'ils en sont très-friands.

Thym, aime un terrein sec & une belle exposition. On le multiplie ou de graine qu'on seme en Mars, ou de plant enraciné, en éclatant la touffe en plusieurs brins, qu'on plante aussi en Mars à deux ou trois pouces de distance, avec un plantoir large ; comme on fait le buis. On ne met le thym qu'en bordure, & on le replante tous les ans en Septembre ; ou bien on le tond tous les ans, ou au moins tous les deux ans.

Tripe-madame, est une fourniture de salades, dont on ne se sert qu'au printems quand elle est tendre ; car l'été elle est trop dure. Elle se multiplie de graine & de bouture, ou de rejettons. La graine est grise, longuette & à peu près semblable à celle du persil. On la seme au printems sur un bout de planche ; ou bien on en plante des boutures à quelque endroit de la melonniere : elle vient assez aisément.

Trompette d'Allemagne, voyez *Citrouilles*.

Truffes, peuvent se multiplier de semence & de plant enraciné, en bonne terre & en belle exposition. Voyez ce qui en a été dit Tome premier, page 640.

Verjus & Vignes. Les espéces qu'on en cultive ordinairement dans les potagers, sont le bourdelais ou verjus, le chasselas, cioutat, corinthe & muscat. Les uns & les autres se taillent, se provignent, se greffent & se plantent de la même maniere durant les mois de Janvier, Février & Mars. Vers la mi-Juin on prend soin d'en lier les branches, soit à des échalas, soit à quelque treillage, afin que l'agitation du vent ne les gâte point. Il faut aussi les ébourgeonner au printems, pour leur ôter les branches foibles, se contentant d'y laisser en les taillant, deux, trois ou quatre belles branches au plus sur chaque pied, & de ne les tenir longues que de quatre yeux, chacun desquels communément pousse une branche, & trois ou quatre grandes grapes sur chacunes. On doit aussi observer de tenir les branches basses plus courtes de deux yeux que les autres, pour tenir toujours le pied bas, quand on ne veut pas les laisser monter en taille.

Il y a deux sortes de *bourdelais*, le blanc & le rouge ; de même du *chasselas*, mais le chasselas rouge est très-rare. Le bourdelais peut se contenter d'une exposition au nord ; mais pour le chasselas, il lui faut le midi, le levant & le couchant, pour être plus jaune plus croquant & meilleur. C'est un raisin qui se conserve fort long-tems, pourvû qu'on ne le laisse pas trop meurir avant de le cueillir.

Le *cioutat*, le *corinthe* & le *muscat*, veulent le midi & le levant ; sinon ils ne sçauroient meurir en ce climat. Il y a du muscat blanc, rouge & noir. Le blanc est ordinairement le meilleur des trois : il lui faut une terre légere ; & il réussit, même en plein air, dans un climat chaud, s'il est dans un terroir graveleux & sabloneux. Pour être bon, il faut qu'il ait le grain gros, jaune, croquant, clair-semé à la grape, & un goût de musc assez relevé.

Violettes, sur-tout les doubles, servent dans nos potagers en bordures, & de leurs fleurs on garnit le dessus des salades du printems. Voyez-en la culture au Chapitre des Fleurs ci-après.

## *Secrets qui concernent le Jardin potager.*

### *Pour hâter la germination des graines.*

Mettez une féve ou autre graine tremper durant huit jours dans du marc ou de l'huile d'olive; enfoncez-la dans de la mie de pain chaud, elle germera presque sur le champ.

### *Pour faire pommer des choux promptement.*

Ceux qui habitent le long des rivages de la mer, lorsqu'ils transplantent leurs choux, mettent de l'algue-marine avec une pincée de nitre sous la racine. D'autres qui en sont plus éloignés, mettent seulement un pincée de nitre ou des cendres de plantes brulées proches leurs racines; cela les fait végeter & pommer avec beaucoup de diligence. Un vieux soulier, ou la peau d'un d'un animal, & de tout ce qui vient des animaux, fait aussi merveille pour les laitues, les chicorées & toutes sortes de plantes.

### *Pour faire lever promptement des laitues.*

Prenez de la cendre de mousse & du fumier bien terroté, arrosez-les de jus de fumier plusieurs fois, & laissez-les autant de fois dessécher au soleil, jusqu'à ce que cette composition soit devenue une terre grasse & bien meuble; puis, si c'est en hiver, mettez cette terre dans une grande terrine; remuez-la bien & la travaillez, l'arrosant peu à peu avec du jus de fumier, jusqu'à ce qu'elle soit humectée, comme est une terre que l'on veut semer. Ensuite posez-la sur un réchaud, pour lui donner une chaleur égale à celle du mois de Juillet. Quand elle sera ainsi échauffée, semez-y des graines de pourpier ou de laitues, après les avoir un peu humectées avec du jus de fumier bien pourri, durant vingt-quatre heures: & à mesure que vous verrez la terre se sécher, arrosez-la avec de l'eau de pluie qui ne soit pas froide. En moins de deux heures ces semences auront produit chacun selon son espéce, de quoi faire une très-bonne salade.

Ou bien faites tremper de la graine de laitue, pourpier ou autre plante dans de l'eau-de-vie; & mêlez dans le terreau un peu de fumier de pigeons avec un peu de chaux bien éteinte & réduite en poussiere. Vous aurez des laitues en deux fois vingt-quatre heures, & ces laitues seront grandes & propres à manger; mais elles ne durent que huit jours sur couche: c'est pourquoi il les faut manger dans ce tems-là. Vous pouvez semer ces laitues sur la même couche ou l'on éleve des melons.

### *Pour faire croître promptement du céleri.*

On prend de la graine de l'année, on la met tremper un jour ou deux dans du vinaigre en lieu un peu chaud. Quand on l'a tirée de-là, on la laisse sécher; puis on la seme dans de bonne terre, avec laquelle on a mêlé les cendres faites de tuyaux & de gousses de féves. On doit l'arroser d'eau de pluie un peu chaude, & couvrir ensuite la terre avec de bons paillassons, pour que la chaleur ne s'exale pas si-tôt. En peu de jours on voit avec admiration la terre s'ouvrir par-tout; & en continuant d'arroser, on apperçoit bien-tôt les tiges monter & s'allonger.

### *Pour faire venir toutes sortes de plantes fort grosses.*

Il faut semer sur couches telles graines potageres que l'on souhaite dans le moment que le soleil remonte dans l'équinoxe de Mars; ce qui se voit facilement par les Almanachs; & s'il y a difficulté à trouver par les Almanachs le point du montant de l'équinoxe, il faut faire de la cendre de sarmant, & la mettre dans un vaisseau de terre plombée; ou de fayence bien nette avec de l'eau de puits, de fontaine ou de pluie bien claire, depuis le vingtiéme du mois de Mars jusqu'au vingt-deux ou vingt-troisiéme: & lorsque le soleil remontera dans son point équinoxial, on verra la cendre se brouiller avec l'eau & la troubler, ce qui sera une preuve infaillible du tems que le soleil remontera dans son point équinoxial; & ce sera pour lors qu'il faudra semer les graines. Quand ces plantes seront assez fortes pour être transplantées en planche, on le fera dans le commencement de la pleine lune.

### *Pour avoir des fraises plutôt que de coûtume.*

On met des fraisiers sur couche, on les couvre de chassis de verre, & on les arrose durant

l'hiver prefque tous les trois jours avec de l'eau où l'on ait mis macérer du fumier nouveau de cheval. Il eft furprenant combien l'eau échauffée & engraiffée par de bon fumier, avance la végétation des plantes & la maturité des fruits.

*Pour faire lever promptement les graines, & les pepins & noyaux de fruits.*

Prenez des pepins de pommes, de poires, d'oranges, ou des noyaux de pêches, d'abricots & de prunes; faites les entrer dans un oignon, qu'on appelle *fquilla marina*, ou même dans un oignon ordinaire; mettez le tout en bonne terre, ils germeront bien plus vîte étant excités par l'humidité & par la chaleur de l'oignon. On comprend aifément que des femences mifes de la forte doivent trouver plus de nourriture que dans la terre toute crue.

# LA NOUVELLE
# MAISON RUSTIQUE,
## *OU*
# ÉCONOMIE GENERALE
## DES BIENS DE CAMPAGNE.

## *TROISIEME PARTIE.*
## LE JARDINAGE,
### LA VIGNE ET LES BOISSONS.

## *LIVRE TROISIEME.*
### Le Jardin Fruitier.

C'Est ici le champ le plus riant & le plus fécond de toute la Nature ; & outre une infinité d'alimens & d'autres secours que l'on en tire, les plaisirs de la vûe, les délices de l'esprit, & les doux amusemens de la vie, y entrent & charment également le Philosophe & le Paysan ; car l'un & l'autre prennent naturellement pour les arbres fruitiers qu'ils élevent, une affection qui croît toujours avec eux : *Crescent illæ, crescetis amores.*

Aussi est-ce cette affection qui est la chose la plus nécessaire pour avoir de beaux plants : sans elle ils sont négligés, & languissent même dans les meilleures terres ; mais l'amour du Maître les anime, & alors ils payent avec usure les soins & le peu de dépense qu'ils demandent.

Ceux qui veulent employer tout le terrein de leur jardins en arbres fruitiers, multiplient les espaliers par des murs isolés dont ils garnissent le haut de demi-tiges, & le bas de basses tiges, qui, quand elles sont assez grandes pour couvrir tout le mur, prennent la place des demi-tiges qu'on coupe ou qu'on plante ailleurs. Voyez ce qui a été dit ci-dessus, page 7, des Jardins coupés de murs. Ceux qui n'en veulent pas faire la dépense, se contentent de garnir tous les quarrés de contre-espaliers par rangs espacés de huit à dix pieds, dont l'entre-deux sert à mettre dans le milieu quelques rangées de boudures de coignassier & de paradis, qu'on greffe la seconde année, & qu'on transplante deux ans après. C'est ainsi que tout leur terrein se trouve employé utilement.

# CHAPITRE PREMIER.

## *Des Pépinieres, tant pour les Jardins que pour les Champs.*

COmme j'ai parlé ci-devant, page 2. & suivantes, & Tome I. page 605, de fonds des terre, des expositions, de sa fouille & des autres choses générales à toutes sortes de jardins; je vais passer tout d'un coup à ce qui regarde les fruits en particulier, pour les suivre dans tous leurs états, suivant le cours de la Nature.

Quoiqu'il s'agisse ici des jardins où l'on ne connoît guéres que les fruits à pepins & les fruits à noyau; cependant la qualité de l'objet veut que je n'oublie point les plantes champêtres, puisqu'ils entrent dans le sujet, & qu'il y en a beaucoup dans les grands jardins.

### *Utilité des Pépinieres.*

Ceux qui veulent avoir de beaux plants & en quantité, doivent d'abord avoir chez eux des pépinieres, pour y élever des arbres dont ils puissent planter leurs jardins & leurs champs. Car il est certain que les arbres tirés des pépinieres domestiques réussissent bien mieux que ceux que l'on prend hors de chez soi; parce qu'étant replantés aussi-tôt après qu'on les a arraché, & se trouvant en même terre & en même air, ils reprennent facilement; au lieu que ceux qu'on apporte de loin, s'alterent toujours par le transport; leurs racines se meurtrissent & se gâtent, la gelée les altere; ils reprennent avec plus de peine, & il en meurt un grand nombre.

D'ailleurs, c'est un grand avantage, lorsqu'on plante, d'être sûr de la bonté & de l'espéce des arbres: on évite par-là le déplaisir qu'ont souvent ceux qui en achetent, d'être obligés d'en replanter de nouveaux, ou de les regreffer quand ils devroient commencer à donner du fruit.

De plus, on ne peut faire de grands plants qu'avec beaucoup de dépense, si on n'éleve pas chez soi des pépinieres abondantes. Il est bon même d'en avoir deux qui se succedent, & les renouveller à mesure qu'elles commencent à être sur leur fin. Quand ces pépinieres sont un peu amples, il faut encore observer de les faire à plusieurs reprises & à différentes années, afin qu'on ait du plant de tous les âges.

Un fonds propre à toujours faire des pépinieres, est inestimable & d'un produit très-considérable pour un Pépinieriste qui a un prompt débit de ses arbres, nains ou autres.

Pour faire une bonne pépiniere, on doit avoir soin principalement de trois choses; choisir de bon plant, le planter dans bonne terre, & le bien cultiver.

On fait des pépinieres, ou de semences, ou de plants enracinés.

Mais pour avoir des pépinieres en peu de tems, il faut les planter tout d'un coup de plants enracinés, & un peu forts s'il se peut: la dépense n'en est pas grande, parce que le millier de jeunes plants coûte peu; on gagne les deux années que les graines sont à lever & à former de pareil plant, & on n'est pas obligé de le relever au bout de deux ans pour le replanter ailleurs, ou d'avoir la peine de l'éclaircir.

Bien des Jardiniers plantent des pépinieres de *petreaux*: ce sont des poiriers & pommiers sauvages qu'ils vont chercher dans les bois. Avant de les planter, on leur coupe le pivot; & leurs racines s'étendant en patte-d'oye, ils deviennent de beaux sujets pour greffer, qui réussissent sur-tout en arbres nains.

### I. *Pépinieres de semence.*

I. *Pépinieres de fruits à pepins.* On appelle *francs*, les petits arbres venus de pepins; & c'est de quoi il faut garnir le plus les pépinieres.

1°. Pour conserver les pepins & les graines pendant l'hiver, on les étend dans un grenier ou autre endroit bien sec, & on les visite & remue de tems en tems comme le bled; ou bien on les garde dans des sachets pendus au plancher d'un lieu sec & airé.

Toutes les graines qu'on veut semer doivent être grosses, rondes, pleines en-dedans, d'un verd vif & non alteré, fraîches & de la même année: si elles étoient plates, vuides en-dedans, un peu vieilles & d'un verd sec, elles ne vaudroient rien. On peut les éprouver en les mettant dans un petit vaisseau plein d'eau, pour ne prendre que celles qui iront au fond.

2°. Il est bon de choisir les pepins de fruits bien meurs. On prend indifféremment ceux des poires & des pommes qu'on mange, de celles qui pourrissent, ou de celles qui restent après que le cidre est fait. Il est aisé d'en amasser beaucoup, en faisant cribler sur une nappe du marc de cidre ou de poiré au sortir du pressoir; ou sans se donner cette peine, on n'a qu'à en arracher dans les bois, ou en faire venir de Normandie où l'on en éleve quantité.

3°. Pour en élever de graine, on les seme également, ou en automne ou à la fin de l'hiver, quand les grandes gelées sont passées. Le plant semé après l'hiver n'en court point les risques; mais aussi quand celui qu'on a semé en automne a passé son premier hiver sans en être atteint, il leve bien plus vite que ceux qu'on seme en Février; parce que s'étant attendri par l'humidité de la terre, il se gonfle, creve & pousse aux premiers mouvemens de la séve: pour cela on couvre les pepins nouvellement semés avant l'hiver, de grand fumier de cheval tout neuf.

4°. Avant de semer les pepins & autres graines difficiles à germer, il faut les laisser tremper douze heures dans de l'eau, où l'on aura mis un peu de nitre, à proportion de la dureté de la semence; & ensuite l'arroser avec la même eau pour en hâter la germination.

5°. Quand le champ de la pépiniere a été bien choisi, comme je l'ai dit ci-dessus page 7, on y seme les pepins à plein champ, ou par rayons que l'on fait avec le manche du rateau, profonds d'un pouce, en faisant six rayons sur une planche large de quatre pieds, ou les espaçant d'un pied. On met les pepins au fond de chaque rayon, on les recouvre avec le dos du rateau ou avec du terreau, & on réprend du grand fumier neuf par-dessus, quand c'est avant l'hiver.

6°. Lorsqu'ils commencent à pousser, on les sarcle; & à mesure qu'ils se fortifient, on leur donne des labours fort légers qui les font croître en peu de tems.

Au bout de deux ans ils sont assez forts pour être mis par rangs, & transplantés à dix-huit pouces ou deux pieds l'un de l'autre; on les range de deux pieds de distance: c'est ainsi qu'il faut les éclaircir & les espacer, pour qu'on puisse les sarcler, serfouir & greffer, & qu'ils ne s'étouffent point. On les transplante & on les greffe à deux ou trois ans, suivant la force qu'ils ont, & on les cultive alors comme je vais le dire des pépinieres de plants enracinés.

II. *Pépinieres de fruits à noyau.* Des cinq sortes de noyaux qu'on peut semer, il n'y a que ceux d'amandes qu'on a coutume de mettre en terre, parce qu'on a plutôt fait de greffer les pêchers, abricotiers, ceriliers & pruniers sur d'autres sujets, que d'en élever de noyau; mais les amandiers ne viennent que d'amandes, & ne s'entent point sur d'autres sujets, quoique bien d'autres se marient avec eux par la greffe.

1°. Les noyaux d'*amandes* qu'on veut greffer, doivent être pris des douces; car la séve n'en est pas si revêche que celle des amandes ameres. Il faut qu'elles soient saines & parfaitement meures.

Avant que de les planter, on doit les faire germer dans du sable, en les mettant par lits dans un mannequin au mois de Novembre. Pour cela, on fait au fond du mannequin un lit de sable épais d'un bon pouce; qu'on arrange les noyaux par-dessus, de maniere qu'ils ne se touchent pas, & que le sable puisse couler entre-deux. On couvre les noyaux d'un second lit de sable, & on continue ainsi les lits alternativement, jusqu'à ce que le mannequin soit plein; & sur le dernier lit de noyaux on met deux bons pouces de sable, afin que la fraîcheur s'y conserve. Au lieu de sable, on peut se servir de terreau ou de terre neuve. On met ensuite le mannequin dans un lieu chaud & humide, comme une cave ou un cellier; ou bien on l'enterre dans une vieille couche, & on prend garde que les souris n'y aillent.

Après les fortes gelées, on choisit l'endroit du jardin le mieux amendé; on le laboure & on y fait des rigoles de six pouces de profondeur, larges d'un fer de béche, & à deux pieds l'une de l'autre; on y apporte le mannequin d'amandes, on le renverse doucement sens dessus dessous; on les prend une à une, de peur de rien rompre; & on arrange au fond de la rigole celles qui sont germées, à dix-huit pouces de distance; & celles qui ne le sont pas, on les met plus près si l'on veut: on peut couper à quatre doigts de l'amande la racine de celles qui l'ont trop longue. Etant ainsi toutes arrangées, on remplit la rigole de vieux terreau, ou du moins on la couvre légerement de la terre du rayon; & on a attention de ne point rompre le germe qui pousse, car toutes les peines seroient perdues.

Au reste, on doit observer toujours de mettre la radicule du noyau en-bas, & la plume en-haut, pour faciliter le développement de la plante, comme je l'ai dit ci-dessus, 46.

Les amandes ainsi plantées, bien entretenues de légers labours, & sarclées, sont en état d'être greffées vers la fin du mois d'Août de la même année.

2° On peut mettre germer dans des pots les noyaux de pêches, d'abricots & de prunes, aussi-tôt qu'on en a mangé le fruit. On met six à huit noyaux dans un pot plein de terre; on les met l'hiver à couvert de la gelée, & ils commencent à lever aux premieres chaleurs du printems. Il vaut mieux les laisser dans les pots, jusqu'à ce qu'ils soient forts & qu'on puisse les placer à demeure, quand on ne veut pas les greffer; car il y a des pêchers & des pruniers francs qui donnent de très-bon fruit sans être greffés. Si ceux qu'on veut greffer sont assez forts pour être écussonnés dès le mois d'Août suivant, ils en reprennent bien mieux.

Il n'y a que la pêche de Pau, la persique & la pêche violette, qui viennent bien de noyaux: les autres espéces y dégénerent toujours, & elles valent beaucoup mieux greffées: encore ne se sert-on presque plus de pêchers venus de noyaux, même pour greffer, parce qu'ils durent peu & qu'ils sont sujets à manquer: on prend plutôt des amandiers.

3° On n'éleve des pruniers de noyaux que pour les greffer en écusson, ou en fente quand ils sont assez gros; car il n'y a que le damas noir qui vienne bien franc: les autres espéces veulent être greffées pour venir mieux, & être plus belles.

4°. On peut élever les cerises de noyaux, en les traitant comme les pepins de poires & de pommes; mais il vaut mieux s'y prendre comme aux noyaux d'amandes. Cela est général à toutes sortes de noyaux; mais ils sont plus longs à venir que les amandes; ils ne sont en état d'être greffés qu'au bout de quelques années, particulierement les pruniers & les cerisiers.

III. *Pepinieres de plants champêtres.* La graine d'orme se recueille au mois de Mai, & se doit semer en même tems. Les autres graines, comme celles de tilleul, frêne, charme, érable & bouleau, se ramassent au mois de Septembre, Octobre, Novembre & Décembre, ainsi que les fruits rustiques, comme noix, marrons, châtaignes, noisettes, feines & glands. Il faut les choisir gros, unis, clairs & pleins, sans être ridés ni piqués par les vers, ou rongés par les mulots. Ils doivent être toujours de la même année qu'on veut les semer.

On met les noix, châtaignes, marrons & autres fruits rustiques avec du sable dans des mannequins; on les y arrange dès avant l'hiver alternativement par lits, c'est-à-dire un lit de fruits sur un lit de sable. Le mannequin couvert de sable en-dessus, se place dans un lieu sec & un peu chaud, ou à la cave; les fruits s'y conservent & germent mieux pendant l'hiver: au printems on porte les mannequins où l'on veut planter les fruits; & en les y mettant en place, on prend garde ainsi que je l'ai observé, de rompre le germe qu'ils ont poussé dans le sable, parce que cela les retarderoit de beaucoup.

Lorsqu'on seme ou pique des noix, des marrons, des amandes, des châtaignes ou des glands, si c'est pour les laisser dans la place où on les seme, il faut mettre dessous un morceau de tuile ou d'ardoise; parce que comme la nature de ces arbres est de faire un pivot profond & peu de racines, ce qui les empêche de bien faire, le morceau de tuile ou d'ardoise qu'on leur met, leur fait écarter les racines, & ils en poussent en quantité.

Si on ne veut pas les semer d'abord en place, on les met en pépiniere: au bout de deux ans on les arrache, pour les replanter dans une autre pepiniere: en les y plantant, on coupe le pivot qu'ils ont fait, & ils en deviennent plus beaux: on les laisse dans cette seconde place jusqu'à ce qu'ils ayent quinze à vingt pieds de haut.

Il en est de même de tous les arbres de futaie qui se sement, comme orme, charme, tilleul, érable, sycomore, acacia, même du hêtre, du noisettier & de l'épine. On les seme en planche; on les leve au bout de deux ans, pour les replanter en pépiniere à un pied de distance l'un de l'autre sur le rang, & les rangs de deux pieds en deux pieds. Il n'y a que le chêne qui aime à être semé d'abord en place, & il y réussit: n'aime point à être transplanté, parce qu'il reprend difficilement à cause de son pivot.

Les arbres verds sont très-recherchés & nécessaires dans les beaux jardins; & les ifs, les picea & le houx sont ceux dont on se sert le plus. Ils viennent d'une petite graine rouge qu'on ramasse quand elle est bien meure, & qu'on seme dans une bonne terre comme celle des fleurs & des orangers, & par planches comme celles du potager; parce que ces plantes, sur-tout l'if, sont très-lentes. Lorsqu'elles sont levées, il faut les sarcler, les labourer & les arroser souvent.

Les cyprès, pins, sapins & chênes verds, quoique moins paresseux, demandent aussi une bonne terre & les mêmes soins.

Quand ces arbres & arbrisseaux verds sont parvenus à une certaine hauteur, on commence à les former suivant leur destination, en les tondant au ciseau en boules, en piramides, &c.

Le

Le philaria, l'alaterne, la sabine, &c. s'élevent de même, mais ils croissent plus vîte.

Comme la plupart des arbres verds viennent des pays chauds, il vaut mieux les élever des boutures & de marcottes, que de graines qui manquent souvent. Les marcottes réussissent au pied des ifs & des picea; au bout de deux ans on les leve & on les plante en pépiniere. Pour les avancer davantage, on fend les branches comme on fait à l'œillet, quoique le bois soit très-dur à percer. On peut même acheter du petit plant qu'on élevera chez soi. Tous ces moyens gagnent beaucoup de tems.

## *Choix du plant des Pépinieres.*

I. *Plants à pepins.* 1°. Pour élever une pépiniere de poiriers & de pommiers francs à haute tige, & propres à faire de grands plants, il faut choisir les sauvageons de poiriers & de pommiers d'un an seulement. Cette sorte de plant vient de pepins de poires & de pommes, qu'on a dû pour cet effet semer au mois de Mars sur des planches de terre bien labourées, de la même maniere que les Jardiniers sement leurs graines. Ces pepins ainsi semés & nettoyés d'herbe pendant l'été, poussent un jet assez beau pour être plantés en pépiniere l'hiver suivant.

2°. Le meilleur plant pour greffer des pommiers propres en espalier, en palissade ou en buisson, est celui du pommier de paradis, parce qu'il pousse peu de bois, & rapporte promptement & beaucoup. On éleve cette sorte de plant de boutures, comme celui des coignassiers, dont je parlerai ci-après; mais le pommier de paradis est plus long à venir.

Le doulçain est une autre espéce de pommier qui approche fort de celui de paradis, & qui reprend aussi les boutures; mais le plant n'en vaut rien, parce qu'il pousse trop de bois, & qu'il ne peut demeurer en buisson.

3°. Pour greffer des poiriers bons à planter en espalier, contre-espalier ou en buisson, le plant qui y réussit le mieux est celui de coignassier, parce qu'il est très-propre pour les arbres nains de leur nature, & qui ne se maintiennent pas fort aisément. Les sauvageons francs n'y sont pas si propres, car naturellement ils s'élevent trop; & lorsque pour les arrêter on leur coupe quelques branches, ils en repoussent plusieurs autres avec plus de force : ainsi jusqu'à ce qu'ils soient arrivés à leur grandeur naturelle, ils ne produisent que du bois & fort peu de fruits; encore le peu qu'ils en rapportent est ordinairement plus verd, plus tardif & moins coloré que celui des arbres sur les coignassiers, si ce n'est le portail qui y vient fort bon, pourvû néanmoins qu'il soit planté dans un fonds chaud & grouetteux; car dans la terre franche & froide il ne prend aucun goût.

Après les poires de portail, celles de bezidery, de beurré & d'orange, réussissent sur le franc mieux que toutes les autres, parce qu'ordinairement elles chargent beaucoup.

Ainsi, puisque la nature des poiriers entés sur le franc est de s'élever en grand arbre & de pousser beaucoup de bois, il est aisé de juger que s'ils ne sont palissés contre des murailles fort hautes où ils puissent s'étendre avec liberté, ils ne peuvent réussir dans les espaliers de hauteur ordinaire, n'y être retenus en buisson, sinon dans un terroir sec, pierreux & sabloneux, où ne rencontrant que peu de nourriture, ils ne sçauroient pousser avec beaucoup de vigueur; mais aussi ils y rapportent plutôt du fruit.

Quelques-uns ont plus d'estime pour les poiriers entés sur le franc, que pour ceux qui sont greffés sur le coignassier, parce qu'ils croyent que les fruits de ces derniers sont plus âpres & moins délicats que les autres. L'expérience a fait connoître néanmoins que cette opinion n'est pas véritable, & que l'âpreté qui se rencontre quelquesfois aux fruits greffés sur le coignassier, ne leur est pas naturelle; mais qu'elle est causée ou par la terre humide & grossiere qui les nourrit, ou par la trop grande quantité de fumier dont on a amendé la terre en les plantant. En effet, on remarque aisément que cette âpreté diminue, & se passe à mesure que le fumier se consomme & que les arbres vieillissent. C'est pour cette raison aussi qu'il ne faut jamais fumer les arbres plantés s'ils n'en ont besoin, parce que le fumier rend leur fruit moins délicat.

4°. Il y a trois différentes espéces de coignassiers; & on les éleve de pepins, de boutures & de plusieurs autres manieres, comme je l'ai dit en parlant de ce plant au premier Tome, page 540. J'ajouterai seulement qu'il faut choisir les pepins dans des coignasses qui soient parfaitement meures, & non dans des coings, parce que la séve du coignier est trop revêche.

II. *Plants à noyaux.* 1°. Le plant propre pour les pepinieres destinées à greffer des pêchers, des pavies, des abricotiers & des pruniers, est celui des jeunes pruniers de damas noir & de saint Julien, parce que leur séve est plus douce que celles des autres, & qu'ils durent plus : il n'y a donc qu'à en prendre des jets qui poussent autour des vieux pieds pour faire des pépinieres : la greffe y réussit bien en écusson ou à œil dormant, quand le sujet sur lequel on l'applique est jeune; & en fente quand il est vieux.

2°. Quelques-uns plantent des abricots & des amandiers, pour y enter des pêchers & des pavies ; mais ils sont fort sujets à une gomme qui s'amasse autour de l'écusson ; ensorte que si le Jardinier n'a grand soin de l'ôter ou de la prévenir, elle l'etouffe & le fait souvent mourir. Il est vrai que lorsqu'ils réussissent, ils rapportent de beau fruit & entr'autres des pêches lices admirables. C'est pourquoi le meilleur plant & le plus assuré pour ces sortes de fruits, est celui de damas noir & de saint Julien ; mais principalement celui de damas noir, parce qu'il dure davantage, & que sa séve est la plus douce.

3.° L'amandier n'est pas mauvais dans les terres chaudes & sabloneuses ; mais il ne réussit pas ordinairement en pépiniere, parce qu'étant replanté il ne reprend que très-rarement. C'est pourquoi il est nécessaire de l'élever dans la place où il doit demeurer ; & au commencement de Mars y semer des amandes douces, après les avoir fait germer dans du sable pendant l'hiver, pour les y enter en écusson ou à œil dormant dès l'année même à la fin du mois d'Août ; ou dans les premiers jours de Septembre, lorsque la plus grande force de la séve sera passée ; ou dans la seconde année, s'ils sont trop foibles.

4° On peut semer & enter de la même sorte les noyaux de pêches ou d'abricots ; & même sans attendre le mois de Mars, les enterrer aussi-tôt que le fruit en est mangé ; mais les arbres que l'on greffe dessus n'y durent pas si long-tems que sur l'amandier.

Les pêchers & les pavies se peuvent aussi élever de noyaux : mais ils dégenerent bien souvent ; & il n'y a que les pêches de Pau, les persiques, les pêches violettes & les pêches communes qui y réussissent ordinairement.

5°. Quoique les abricotiers se puissent greffer sur toutes sortes de pruniers, ils produisent toutesfois de plus beau fruit sur ceux qui rapportent les plus grosses prunes, principalement quand elles sont blanches ; & lorsqu'ils sont entés sur les pruniers de petits damas noirs, leur fruit est plus sec & plus ferme. Les abricotiers qui viennent de noyaux, rapportent de petits abricots qui sont plus hâtifs, & qui ont plus de pointe que les autres ce qui fait que quelques-uns les estiment davantage ; mais ils ne se plaisent pas dans toutes sortes de terres, & sont meilleurs dans celles qui sont chaudes que dans les franches.

6°. Les bonnes espéces de prunes se peuvent greffer sur toutes sortes de pruniers, à l'exception de ceux qui ne rapportent que de petites prunes âpres, à cause que leur séve est trop aigre.

7°. Pour faire des pépinieres de cerisiers & autres fruits rouges, il faut planter des rejettons de merisiers blancs & rouges, à cause que leur séve est plus douce & plus nourrissante que celle des merisiers noirs. Il y a néanmoins de certains merisiers rouges dont le fruit est amer, & sur lesquels si on greffe des cerisiers & des bigarreautiers, ils y deviennent aussi forts & aussi grands que sur les autres ; mais il s'y forme un gros nœud à la jointure de la greffe, qui gâte la beauté de l'arbre, & montre que cette sorte de merisier a la séve plus aigre & plus amere, puisque sa tige ne peut grossir à proportion de la greffe.

Pour enter des cerises précoces, le meilleur plant est celui des rejettons de cerisiers hâtifs ; d'autant qu'elles en meurissent plutôt. Il est vrai qu'elles n'y viennent pas si grosses, & que l'arbre même ne s'y fait pas si puissant que lorsqu'elles sont greffées sur de bons merisiers. Le plant de cerisier est aussi meilleur que celui de merisier, pour y greffer de grosses griottes ; parce que comme cette espéce d'arbre fleurit ordinairement beaucoup & rapporte peu, elle charge davantage sur le cerisier, & y conserve mieux son fruit, à cause que sa séve n'est pas si abondante que celle du merisier.

### *Choix de la terre de Pépinieres.*

1°. Il ne faut jamais placer les pépinieres dans des lieux où il y a beaucoup d'ombrage, ni près des chênes, ormes, frênes, ou autres arbres qui ont de vastes racines : car les jeunes plants y sont privés du soleil, & souvent affamés par les racines des gros plants voisins.

On doit choisir une terre douce, bonne jusquà trois pieds de profondeur, exposée au levant, ( car le midi est trop chaud. ) un peu fraîche, & qui soit assez grasse pour n'avoir point besoin d'être fumée avant que d'y planter, principalement lorsque l'on y veut élever des pépinieres de poiriers & de pommiers francs ; car le fumier engendre dans la terre de gros vers blancs qui mangent les racines du plant, & les font mourir ; outre que la terre trop grasse & trop amendée cause des chancres dans l'écorce des arbres, & particulierement des pommiers. Si au contraire la terre ne se trouve pas assez bonne de soi-même, & qu'elle ait besoin d'être amendée, il est meilleur d'attendre que le plant ait poussé la troisiéme feuille devant que de la fumer, parce qu'après trois ans il sera assez fort pour résister aux vers que le fumier pourroit engendrer.

La terre, pour être propre à y planter une pépiniere, ne doit pas être trop en labour, ni trop légere ; mais au contraire elle est meilleure quand elle a du corps ; & pourvû qu'on en

tit qui soit meuble & douce pour mettre autour des racines en plantant, celle qui est neuve & reposée est la plus excellente de toutes.

## II. *Pépinieres de Plants enracinés.*

On a vû ci-dessus que cette voie est beaucoup plus sûre & va bien plus vîte que celle de la semence. Je comprends parmi le plant enraciné dont on fait des pépinieres, tout ce qui est plant formé, comme sauvageons, rejettons, billes, boutures & marcottes.

Ayant donc trouvé un morceau de terre propre & bien exposée pour y faire la pépiniere, & les plants enracinés étant bien choisis, il faut y ouvrir des rigoles de la largeur & profondeur d'un fer de bêche, les espacer à trois pieds ou trois pieds & demi l'une de l'autre, & observer autant qu'on peut de les dresser, ensorte que l'un des deux bouts de chacune regarde le midi, & l'autre le septentrion: car lorsqu'elles sont ainsi disposées, & que les pépinieres sont bien greffées, c'est-à-dire que les greffes sont posées le dos vers le midi, [ce qui ce doit faire toujours autant qu'il est possible pour bien greffer,] les arbres se soutiennent les uns les autres, & se défendent bien mieux des grands vents du midi.

La terre étant ainsi bien préparée, on doit au mois de Novembre ou de Décembre choisir une belle journée pour la planter, d'autant que par un beau tems la terre est meuble, plus aisée à manier, & garnit mieux la racine du plant; mais dans les terroirs humides & tardifs, il vaut mieux attendre à la fin de Février pour y planter, parce que la trop grande humidité & les eaux corrompent & pourrissent les racines pendant l'hiver.

C'est par cette raison que dans les fonds humides & froids il est nécessaire, pour égouter les eaux, de relever la terre en forme de silleuls, & de planter les arbres sur le haut; mais dans les terres chaudes & hâtives, il faut y planter dès le mois de Novembre, à cause que les racines commencent avant l'hiver & durant le tems doux à jetter quelque petite chevelure, & se lient avec la terre, ensorte qu'au printems les arbres en poussent beaucoup mieux.

Si l'on plante une pépiniere de sauvageons de poiriers & de pommiers francs élevés de pepins, on doit observer de couper la moitié de la racine du plant, de le rogner par haut environ à sept pouces, de l'espacer dans les rigoles de sept à huit pouces de distance de chaque brin, & de ne le point enfoncer dans la terre plus avant qu'il étoit en celle dont il aura été tiré. Il faut par après remplir les rigoles de terre douce & déliée, afin qu'elle garnisse mieux les racines de ce petit plant, labourer aussi-tôt la terre des deux côtés, & le motter en sorte qu'il ne paroisse dehors que la hauteur d'un demi doigt.

On doit planter autrement les pépinieres de coignassiers enracinés, & celles qui sont destinées pour élever des arbres nains, soit poiriers, pêchers ou pruniers; car il faut espacer le plant dans les rigoles à deux pieds l'un de l'autre, & le couper à deux ou trois pouces de terre, afin qu'il repousse du jeune bois sur lequel on le puisse greffer. Mais pour le pommier de Paradis, il ne doit être rogné qu'à un pied & demi de terre; parce que comme cette espéce d'arbre est long-tems à grossir, il est nécessaire de lui conserver du vieux bois, pour le greffer en fente & en jouir plus promptement; car il vient bien plus vîte de cette sorte que lorsqu'il est greffé en écusson.

Il est nécessaire que tout le terrein de la pépiniere ait été défoncé de deux pieds & demi de fond pour le moins dans toute sa surface; qu'elle ait été bien dressée de niveau; & ensuite que tous les sauvageons dont on la garnit, y soient mis chaque espéce séparément. Pour cet effet il faut partager tout le terrein par planches de huit, dix ou douze pieds, plus ou moins, suivant l'étendue de la place; & planter les sauvageons par rang sur le travers des planches, en observant de mettre chaque rang à deux pieds de distance l'un de l'autre, pour pouvoir labourer aisément; & mettre les arbres de chaque rang à un pied de distance Pour les labourer, c'est de crochets à deux dents qu'on doit se servir, & non de la béche, parce qu'elle endommage les racines.

Les ormeaux, châtaigners, tilleuls, hêtres, &c. se plantent de même au cordeau à un pied de distance l'un de l'autre au plus dans des rigoles espacées de deux pieds; car plus les plants sont près, mieux ils se couvrent & se conduisent l'un l'autre: ensuite on recouvre les rigoles & on plombe la terre, afin que les racines ne s'éventent point. Bien de gens n'approuvent pas qu'on récepe ces jeunes plants à fleur de terre, comme il est assez de coutume; ils veulent qu'on se contente de rafraîchir seulement les racines, en en coupant le petit bout.

## III. *Culture des Pépinieres.*

Celles de plants enracinés & celles de plants de semence, qui ont acquis la force de ces

plants enracinés, comme je l'ai dit ci-dessus, demandent dorénavant les mêmes soins.

1°. Vers le mois de Mai, quand le sauvageon de poirier ou de pommier commencent à pousser, il faut l'ébourgeonner proprement avec les doigts, ensorte qu'il ne demeure qu'un bourgeon sur chaque brin pour faire un seul jet: en même tems on doit faire sarcler les herbes qui ont poussé; & au commencement du mois de Juin par un beau tems labourer la pépiniere uniment d'un bon fer de béche dans le milieu du rayon seulement; car approchant à un pied près des sauvageons, le Jardinier doit soulager la béche & ne l'enfoncer qu'à demi, pour ne pas offenser les racines. Ce labour achevé, & la terre étant encore toute fraîche, il la faut couvrir entierement de fougere de quatre pouces d'épaisseur, ensorte toutefois qu'elle n'étouffe pas les sauvageons.

Après cette premiere façon, à la fin du mois d'Octobre on doit amasser adroitement la fougere avec la béche, la jetter en long au milieu des rangées du plant, & ensuite déchausser les sauvageons environ d'un demi-fer de béche en forme de rigole, afin que pendant l'hiver les eaux & les neiges puissent couler plus aisément au pied du plant & l'humecter. En déchaussant ainsi les sauvageons, il est bon de jetter la terre sur la fougere pour la faire mieux pourrir; mais il faut prendre garde de laisser un pouce ou deux de terre contre le pied de ces sauvageons, afin de les préserver de la gelée, & de ne pas couper ni découvrir leurs racines.

L'hiver étant passé, on doit au mois de Mars par un beau tems réchauffer le plant, labourer toute la pépiniere à l'uni; en labourant couper la fougere avec la béche & la mêler avec la terre, parce qu'elle sert de fumier, & qu'elle a cette proprieté particuliere de faire jetter au sauvageon quantité de chevelure & de petites racines.

Il est nécessaire d'entretenir ainsi les pépinieres, & de renouveller tous les ans ces mêmes façons, jusqu'à deux ans après qu'elles auront été greffées.

Mais dans les pays où la fougere est rare, on doit pendant l'été labourer trois fois les pépinieres d'un labour léger, pour les tenir fraîches, & n'y laisser croître aucunes herbes. Ces trois labours se doivent faire au mois d'Octobre. Il faut toujours déchausser le plant de la maniere que je l'ai décrit.

2°. Si la pépiniere ainsi cultivée ne profite point, on doit au mois de Novembre de sa troisiéme année la fumer, & répandre par-tout également & à champ couvert, de bon fumier gras & à demi pourri, de quatre doigts d'épaisseur, & le labourer aussi-tôt pour le mêler avec la terre. Quand on fumera ainsi la pépiniere dans le mois de Novembre, il ne sera pas nécessaire de la labourer ni de déchausser le plant au mois d'Octobre.

3°. On doit encore prendre soin, lorsque les sauvageons commencent à former leur tige, de les émonder & de couper toutes leurs branches jusqu'à six ou huit pouces de hauteur, seulement pour préparer la place de la greffe; après cela ne leur couper rien au-dessus, parce que ces sauvageons sont si jeunes & si tendres, qu'on ne peut leur ôter aucune branche ni les entamer sans altérer beaucoup la féve; ce qui les retarde & les empêche de grossir. Par cette même raison, il faut aussi observer de n'éplucher ni décharger le bois des coignassiers, les pruniers & les merisiers plantés en pépiniere, avant le mois de Mars de leur seconde année; mais alors en les épluchant, il est bon d'observer de ne leur laisser aucune branche ou deux au plus sur chaque pied, & de les émonder en même-tems jusqu'à huit pouces de haut pour placer les écussons, & couper le chicot, afin qu'il soit recouvert quand il sera tems de greffer. On prépare les pommiers de paradis de la même maniere, pour les enter en fente. Mais en élagant les jeunes tiges, il faut toujours leur laisser quelques brindilles; elles servent à arrêter la féve, & à faire grossir l'arbre qui s'étioleroit à force de monter.

4°. Les pépinieres de sauvageons étant ainsi bien plantées & bien cultivées, seront assez fortes pour être greffées dans leur trois ou quatriéme année, & celles de coignassiers & de pruniers dans leur seconde.

5°. Quant aux hormeaux, hêtres, sapins, châtaigners, marronniers, tilleuls & autres arbres naturellement champêtres, lorsqu'ils sont devenus un peu forts dans la pépiniere, comme à l'âge de trois ou quatre ans, il faut commencer à les conduire & élever. Pour cet effet, on épluche tous les petits boutons & branchettes le long de la tige jusqu'en-haut, & on choisit parmi toutes les branches celle qui est la plus droite sur le pied de l'arbre: ensuite sans rien couper on casse le bout des branches inutiles, & on les tortille autour de la bonne, de maniere qu'elles servent à l'entretenir & à la bien dresser. Quand ces branches tortillées sont plus grosses que celles qu'on veut élever, de peur qu'elles n'emportent toute la féve, on les péle tout autour d'environ trois doigts de haut, ce qui en arrête la nourriture.

On conduit ainsi tous les ans le montant de ces jeunes arbres de plus haut en plus haut, en cherchant de nouvelles branches pour les entortiller autour du montant, & l'entretenir droit, en coupant avec la serpette toutes celles qui sont au-dessous jusqu'au pied: c'est de cette maniere

que s'élevent les belles tiges. Lorſqu'il y a dans la pépiniere quelques arbres qui panchent, il faut les redreſſer en les paſſant & tortillant dans le tems de la ſéve avec ceux qui ſont proches, afin qu'ils ſe ſoutiennent l'un l'autre, & ſe dreſſent en groſſiſſant. Les coudes & les zigzags qui ſe rencontrent le long d'une tige, ſe raccommodent en groſſiſſant : on peut les aider en fendant par filets ces cavités, que la ſéve en ſe gonflant groſſit & remplit peu à peu.

A ſept ou huit ans ces arbres ſont gros d'environ ſix pouces, & hauts de quinze à vingt pieds : on peut alors les employer à remplir quelques places vuides ; mais il vaut mieux les laiſſer profiter dans la pépiniere.

Nous parlerons au Chapitre IV. ci-après des différentes manieres de tranſplanter les arbres.

# CHAPITRE II.

## *Des Greffes & de la Bâtardiere.*

## ARTICLE PREMIER.

### *Des différentes ſortes de Greffes.*

C'Eſt ici le ſecond âge des plants : & *greffer* ou *enter*, c'eſt couper la tête ou les bras à un arbre, pour lui donner une nouvelle tête ou de nouveaux bras, & le forcer d'adopter & de nourrir des fruits qui ne ſont point de ſa famille.

### *Utilités & curioſités de la Greffe.*

La greffe eſt le triomphe de l'art ſur la nature dans le genre végétal. Un arbre par ce moyen change d'eſpéce, de ſexe, de tête, au gré d'un Jardinier habile ; & on a trouvé par-là le ſecret de changer les ſauvageons de nature, de métamorphoſer les fruits, de les multiplier prodigieuſement, d'en mêler les eſpéces, & d'en avoir de tous les climats. L'uſage de la greffe eſt ce qu'il y a de plus ingénieux, de plus agréable & de plus utile dans le vaſte champ de l'agriculture ; & ſans cet art, nous ſerions pauvrement réduits aux ſeuls ſecrets que la nature & le pays nous fourniroient. L'homme curieux & adroit a voulu retrouver par ſon tavail les fruits du jardin de délices que ſon péché lui avoit ôté ; & il l'a fait avec tant d'empreſſement, qu'il a été fouiller dans les forêts les plus affreuſes, & en a tiré pluſieurs ſortes d'arbres extraordinaires (*a*) que la nature avoit pris ſoin de lui cacher.

Non-content de ceux-là : il en a été chercher dans les forêts les plus éloignées, (*b*) & en a fait un ſi grand amas d'eſpéces différentes, qu'elles vont preſqu'à l'infini. Le mélange d'une ſorte avec une autre, (*c*) lui en a ſouvent donné qui ont été inconnues à nos Peres : & l'art lui a ſuppoſé mille moyens pour en augmenter le nombre, & perpétuer de bonnes eſpéces.

Mais c'eſt outrer ce bel art, que de vouloir par des entrepriſes bizarres forcer la nature à produire des fruits nouveaux & monſtrueux ; comme de greffer la vigne ſur des noyers & ſur des oliviers, pour avoir des grappes de raiſin pleines d'huile ; d'enter de la calleville ſur des meuriers noirs, & des pêchers ſur des coignaſſiers pour avoir des pommes noires & des pêches ſans noyau ; de greffer le noyer ſur l'arbouſier ; d'enter des pommes ſur des plantes ſtériles, des châtaignes ſur des hêtres, des poires ſur des frênes, du gland ſur des ormes, &c. Car la nature chaſte dans ſes alliances, & fidelle dans ſes productions, n'a pû être débauchée ; ou pour mieux dire, ſi quelques arbres entés de rameaux d'une eſpéce ſi éloignée ont produit quelque choſe, ce n'a été que des productions languiſſantes & de peu de durée.

(*a*) L'*amadote* a été trouvée dans une forêt de Bourgogne. L'*ambrette* conſerve encore les épines de ſon naturel ſauvage. Le *bezy-d'Hery* porte le nom de ſauvageon, qu'on nomme en Bretagne *bezy*, ou bezier ; & d'*Hery*, qui eſt le nom d'une Forêt de cette Province, où l'on a découvert ce fruit. Le *bezy de Queſſoy* vient auſſi de la Forêt de Queſſoy en Bretagne. La pomme d'*apie* a été priſe dans la forêt de ſon nom.

(*b*) La poire de *bon chrétien d'hiver* a été apportée de Hongrie. La pêche vient des Perſans, qui l'envoyerent en Occident, croyant empoiſonner les Européens ; car elle étoit en Perſe un poiſon dangereux : mais le changement de climat la fit changer de nature ; & c'eſt aujourd'hui un de nos fruits les plus exquis.

(*c*) L'orange qu'on appelle *bigearia*, eſt moitié citron, moitié orange. Le grand Duc de Toſcane en a eu des premieres.

Ce qui doit suffire, c'est que chaque espéce de bons fruits peut se greffer heureusement sur des sauvageons, ou autre sujet d'une nature à peu près semblable à la sienne.

On peut même sur le même arbre enter sur différens côtés du tronc, ou sur différentes branches, divers espéces du même fruit, même des fruits d'espéces différentes; mais il faut toujours que ces espéces ayent de la sympathie, & qu'elles soient d'une nature à peu près semblable. Ainsi le pommier peut produire des poires, & le poirier des pommes. On fait venir des prunes, des pêches sur un amandier; des cormes sur un prunier; des poires, des pommes, des prunes sur des muriers; des poires sur des sauvageons, sur du paradis, sur des coignassiers, sur des épines blanches, & même sur des neffliers. Voilà tout au plus en quoi peut réussir le mélange des greffes, suivant l'expérience de nos jours; encore ces fruits ne sont-ils souvent que des sujets languissans: on remarque même que le bon chrétien d'été musqué & les poiriers de portail, ont plus de peine que les autres poiriers à prendre sur des coignassiers, & que les poiriers à grosse queue n'admettent pas volontiers la greffe de toutes sortes de poiriers.

### *Ordre & précaution qu'il faut tenir en greffant les Pépinieres.*

Lorsqu'on greffe les pépinieres, ce qui se fait ordinairement dès la seconde année du plant, il faut commencer par un bout de chaque planche, tout de suite de rang en rang & de planche en planche, & avoir un regiſtre sur lequel on écrira à mesure, tel rang d'une telle planche contient telle espéce de fruits, tel rang contient telle autre espéce, & ainsi de suite. Tout l'ouvrage étant ainsi fait & enrégistré, quand on a besoin d'arbres, on les fait arracher, le livre à la main, & on est assuré des espéces de fruits.

### *Qui sont les Plants qui veulent être greffés, sur quel sujet & à quel âge ils demandent à l'être.*

I. Il y a quelques fruitiers qui sont francs de leur espéce, & qui rapportent de bons fruits sans être greffés; mais il y en a peu, & la plupart ont besoin de ce secours, ou par nécessité, ou du moins pour être forts bons.

II. Comme tout le secret & tout le fruit de l'art de la greffe consiste à planter une partie de quelque arbre qu'on estime, sur quelque endroit d'un autre arbre qui déplaît; on peut greffer un arbre à tel endroit, autant de fois & à tel âge qu'on veut, pourvû qu'il ne soit ni trop jeune ni trop vieux pour cette opération.

Il est bon de greffer ses arbres aussi-tôt qu'ils sont assez forts pour cela: le fruit en devient plus gros & d'un relief plus fin, parce que la greffe du plant se perdant peu à peu, il acquiert plus de douceur à mesure qu'il grossit, & il se raffine comme l'or dans la fournaise. On greffe communément les amandiers au bout de l'année, & les autres à deux ou trois ans, plus ou moins, suivant leur force.

III. Les fruits de jardin pour la bonté desquels on se sert de la greffe, sont les poires, les pommes, les prunes, les pêches & pavies, les abricots, toutes sortes de cerises, des azeroles, des coings, & quelquefois des nesfles & des châtaignes, les raisins & les figues ont chacun leur Chapitre à part. On peut greffer toutes sortes d'arbres fruitiers & autres.

1°. On greffe les poiriers sur des coignassiers ou sur des poiriers, soit sauvageons, soit francs.

Il y a des espéces qui se marient bien par la greffe; & alors l'union de l'ente avec le sujet est plus prompte & plus intime, comme le bon chrétien d'hiver sur coignassier. D'autres au contraire ont toujours de la peine à s'allier, comme la merveille d'hiver sur le coignassier: ce qui a donné lieu de remarquer que souvent les fibres des deux plants approchées, s'inclinent & se replient pour s'aboucher, au lieu que dans les espéces amies, ces fibres se joignent sans aucune inflexion, s'enfilent & s'allongent mutuellement, ce qui fait la réussite de la greffe.

Il faut choisir les coignassiers femelles bien sains, qui fassent de grandes feuilles & de beaux jets, & qui ayent l'écorce lisse & noirâtre. Ils réussissent merveilleusement en espalier ou en buisson: rarement en arbre de tige, parce qu'ils se décollent au vent. Il y a pourtant quelques espéces de poiriers, comme le bon chrétien d'été musqué & les portails, qui ont peine à prendre sur les coignassiers. Mais le coignier qui est le coignassier mâle, a la séve si aigre, que les greffes ont peine à y reprendre, font le bourlet & languissent toujours. Quand aux sauvageons, tant poiriers que pommiers, ceux élevés de pépins sont préférables à ceux de souches. Le coignassier de Portugal est le meilleur de tous pour greffer de bons fruits.

Les poiriers sauvageons de bois sont de très-bons sujets pour les arbres nains, & même pour ceux de tige: mais les sauvageons de pépiniere & les rejetrons des vieux pieds ne sont bons que pour les arbres de tige, parce qu'ils sont trop vigoureux pour demeurer bas.

Les poiriers greffés se servent réciproquement de sujets pour le changement des greffes, à l'exception de quelques-uns, comme les poiriers de grosse queues, qui sont indisciplinables, de même que les petits planquets qui sont sujets à faire le bourlet.

Il faut observer de greffer le moins qu'on peut sur les coignassiers des fruits secs, mais plutôt des fruits fondans & beurrés, parce que la secheresse du coignassier rend le fruit encore plus sec, âcre & rude, comme est la coignasse : au contraire, les fruits secs & odorans doivent se greffer sur franc ou sur poiriers francs greffés : par exemple : sur de l'amadote greffer de l'épine d'hiver, de l'échasserie, ou autre dont le goût & le relief sont tous différens.

On greffe quelquefois des poiriers sur des pommiers, sur de l'épine blanche, & sur des nefliers ; mais la greffe & le plant réussissent rarement.

2°. Les pommiers se greffent ou sur des pommiers sauvageons, ou sur des pommiers de paradis & des doucins ; avec cette différence que les sauvageons, soit de pepins, soit de souches ou rejettons, sont propres pour faire des pommiers de tige, ou de grands puissons échappés : mais il ne valent rien pour faire des pommiers nains ; au lieu que les paradis sont très-propres pour demeurer nains & occuper peu de place, parce qu'ils poussent peu de bois & font promptement du fruit. Le douçain, au contraire n'est bon qu'en tige : mais il pousse au pied beaucoup de jets qui font avorter la greffe, si on n'a pas soin de les bien nettoyer & ébourgeonner.

Les pommiers qu'on hazarde de greffer sur poiriers ou sur coignassiers, réussissent peu dans la France occidentale.

3°. Les pruniers ne se greffent que sur d'autres pruniers ; encore n'est-ce que sur un petit nombre d'espéces, comme saint-Julien, damas noir, cerisettes ; & ils ne réussissent guéres sur les bonnes, comme perdrigons, sainte-catherine, prunes d'abricots. Ils prennent quelquefois sur de gros amandiers.

4°. Les pêchers veulent être greffés sur des pruniers de saint-julien ou de damas noir, ou sur des abricots déja greffés, ou sur de jeunes amandiers de l'année. Un pêcher greffé quatre fois sur un amandier doux, portent des pêches dont l'amande est douce.

En général, pour tous les fruitiers à noyau, il vaut mieux les greffer sur amandiers, ou sur pruniers de saint-julien ou de damas noir, que d'en élever de noyau. Le pêcher greffé sur prunier donne plus de fruit & le donne meilleur ; mais il ne fait rien dans les mauvaises terres ; à la différence du pêcher greffé sur amandier qui y réussit, parce qu'il pique en fond ; mais il nourrit peu son fruit, & il est sujet à l'amertume.

5°. Les abricotiers viennent naturellement de noyau ; & ce sont les abricotiers sauvages qui vivent près de deux cens ans : mais il vaut mieux en greffer sur amandiers, sur pruniers de damas noir ou saint-julien, ou sur ceux qui portent les plus belles prunes blanches.

On observe à l'égard des pêchers & des abricotiers, de greffer sur pruniers ceux qu'on destine pour des terres humides & fortes : au lieu qu'on greffe sur amandiers ceux qu'on plante dans les terres séches & légeres, parce que les racines de l'amandier piquent fort avant en terre, & le garantissent de la sécheresse.

6°. On greffe toutes sortes de cerises, & on les greffe sur des merisiers ou sur des cerisiers de pied : les dernieres sont meilleures que les cerises précoces, qu'on met d'ordinaire en espalier, parce qu'ils ne sont pas si vigoureux que les merisiers.

7°. L'azerolier qui est un arbre sauvage & épineux, se greffe sur l'épine blanche, quelquefois sur des petits sauvageons de poiriers, sur des néffliers ; & ordinairement sur coignassier qui donne du fruit plutôt, le donne plus gros, & charge davantage : il se greffe en fente ou en écusson.

8°. Les amandiers viennent d'eux-memes, ou on les greffe les uns sur les autres, ou bien on les écussonne sur le prunier de damas noir.

9°. On ne greffe guéres les coignassiers, parce qu'ils font aisément du fruit d'eux-mêmes. On peut greffer du coignassier de Portugal sur celui de France, pour en bonifier l'espéce : on en greffe aussi sur des poiriers.

De même les meuriers naissent tous francs : on en greffe pourtant à la pousse, d'écussons entés sur d'autres meuriers de meilleur espéce.

10°. Les neffliers se greffent sur d'autres neffliers, sur l'épine blanche, sur l'épine vinette, sur coignassiers & sur poiriers ; & se greffent en fente ou en écusson. L'épine-vinette se greffe de même sur l'épine blanche.

Au reste, voyez ce que j'ai dit ci-dessus sur le choix des plants, page 105.

## *Différentes manieres de greffer.*

Il y a six différentes sortes de greffes ; la greffe en écusson, la greffe en fente, la greffe en cou-

ronne, la greffe en flute, la greffe à emporte-piéce, & la greffe en approche ; mais il n'y a que les trois premieres qui soient beaucoup d'usage les autres sont peu utiles, ou elles ne different des premieres que par quelques circonstances de plus ou de moins.

### *Explication de la Figure.*

1. *Pépiniere de pepins naissans.*
2. *Pépiniere de noyaux bien levés.*
3. *Pépiniere de plants enracinés.*
4. *Meres coignasses, dont ont tire des plants enracinés.*
5. *Gessoir.*
6. *Scie.*
7. *Serpette.*
8. *Coins de buis ou autre bois dur.*
9. *Maillet.*
10. *Greffes.*
11. *Greffes taillées pour mettre en fente.*
12. *Sauvageon qu'on fend.*
13. *Arbres greffés en poupée.*
14. *Arbres de tige greffés en croix.*
15. *Autre greffe aux branches.*
16. *Mousse dont on entoure la greffe, après y avoir mis de la terre glaise.*
17. *Osier avec lequel on lie la greffe.*
18. *Ecorces de saule, avec lesquelles on enveloppe les poupées.*
19. *Branches à gros yeux, choisies pour y lever des écussons.*
20. *Ecussons levés.*
21. *Sauvageon qu'on écussonne.*
22. *Sauvageon écussonné & entouré de filasse.*
23. *Arbres à plein vent, greffés en couronne.*
24. *Greffes taillées pour la couronne.*
25. *Figuier greffé en flute.*
26. *Bâtardiere.*

### *Saison & Méthode pour greffer.*

On peut greffer pendant toute l'année ; sçavoir, en fente aux mois de Février, Mars & Avril ; en couronne au commencement de Mai ; en écusson en Juin, Juillet, Août & Septembre ; & au commencement d'Octobre sur les amandiers & sur les pêchers de noyau. On peut aussi greffer en fente en Novembre, Décembre & Janvier ; mais ce travail réussit peu : il vaut mieux le faire dans la vraie saison que je viens de dire.

Dans les terres séches & sabloneuses, on greffe six à sept jours plutôt que dans les terres humides & grasses, parce qu'elles sont plus tardives.

Quand c'est une pépiniere que l'on greffe, on doit en enter tous les arbres en une fois, & pour cette effet arracher les sauvageons qui sont trop foibles, & les replanter ailleurs, car ils étoufferoient les greffes.

Lorsqu'on greffe une pépiniere, il faut de l'ordre pour en bien distinguer les espéces, tant à pépins qu'à noyau. Le meilleur est de greffer d'une même espéce de fruit, ou une rangée entiere de sauvageons, ou une partie ; & en même tems écrire sur un papier le nom des fruits, la quantité des pieds d'arbres qui en sont greffés, en quelle rangée ils sont ; & si dans une même il y en a plusieurs entés de différentes espéces, marquer avec un gros pieu le commencement de chacune, & écrire le tout sur son regiſtre ; & afin qu'on ne se trompe pas quand on en voudra lever quelque arbre, il est bon d'avoir le livre à la main.

Pour avoir toutes sortes des meilleures poires, on doit en greffer les pépinieres de coignassier, & y enter quantité de fruits des grosses espéces, afin d'y regreffer en fente des poires rares.

### *Greffe en fente ou poupée.*

I. *Sujets.* On greffe de la sorte sur toutes sortes de bons fruitiers, même sur d'autres grands arbres & non-seulement sur des grosses tiges qu'on a étronçonnées, mais aussi sur plusieurs branches d'arbres, soit nains, soit de tige, pourvû que les uns & les autres ayent environ trois pouces de tour à l'endroit où se doit faire la fente, pour pouvoir la souffrir & serrer suffisamment la greffe.

Celle en fente est particulierement pour les poiriers & pommiers francs, parce qu'elle vient bien plus vîte que celle qui se fait en écusson, quoiqu'elle ne tourne pas si vîte à fruits. Elle est aussi la meilleure sur les pommiers de paradis, sur les douçains & sur les pruniers, lorsqu'on y ente d'autres pruniers : elle se fait aussi sur les cerisiers & sur les merisiers, quoique les fruits à noyau (sur-tout les pêches) réussissent moins en fente que les fruits à pepins.


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26

II. *Tems.* Tout le mois de Février & une bonne partie de Mars, font le vrai tems pour greffer en fente; mais il faut se hâter quand l'année est avancée, & sur-tout que l'arbre ne soit pas encore entré en séve, ensorte que l'écorce ne se détache pas du bois; car aussi-tôt qu'elle se détache, il est trop tard pour de l'année greffer en fente. C'est pourquoi on doit être diligent à faire ses provisions de greffes & à les appliquer. On peut pourtant greffer en fente les pommiers jusques dans le mois d'Avril, parce qu'ils sont difficiles à émouvoir, & qu'ils se mettent tard en séve.

Il ne faut point greffer, soit en fente, soit en écusson, quand il pleut ou qu'il vente, sur-tout du sud ou du sud-ouest.

III. *Greffes.* Les greffes ou rameaux qu'on veut enter, doivent être pris sur des arbres vigoureux, qui soient dans leur année de rapport, & sur des branches bien saines & chargées de boutons à fruit.

Il faut les y lever quand l'arbre n'est point en séve. Pour les conserver quelque tems, on les enterre dans un endroit frais: l'hiver on peut les conserver un mois ou deux, en le mettant à moitié en terre. Quelques-uns disent avoir conservé des greffes de bigarreaux & des cerisiers en terre, depuis la fin de Septembre jusqu'au mois de Mars, & en avoir fait des entes qui réussissent toutes. Elles prennent mieux quand elles ont été dans l'eau pendant deux heures avant d'être mises en fente, & il est nécessaire d'en rafraîchir les deux bouts.

La greffe doit être de deux ou trois pouces de long; ou pour mieux dire, il doit s'y trouver au moins trois bons yeux.

IV. *Outils.* Pour greffer en fente, il faut un marteau, un coin de bois dur, un greffoir pour tailler les greffes & fendre le sauvageon, & une scie pour le scier à hauteur convenable. Le *greffoir* est un petit couteau de deux ou trois pouces de lame, dont le manche est menu, plus long que la lame d'un bon pouce, applati & arrondi par le bout, pour servir à détacher la peau des sauvageons.

En allant greffer, on prend de la terre-glaise ou de l'argile, de la mousse ou du foin fort délié, & de l'osier.

V. *Opération.* 1°. On taille la greffe par le gros bout, en forme de coin, avec la serpette, & on fait cette entaille de la longueur d'un demi pouce. On laisse les deux côtés de l'entaille de l'écorce qui soit bien adhérante au bois. Il faut de plus que le côté qui est destiné pour se trouver en-dehors, soit un peu plus large & plus épais que celui qui doit être en-dedans; & que précisément au haut de cette écorce conservée pour le dehors, il y ait un bon œil au-dessus de la fente, & trois ou quatre autour de la greffe.

2°. Il faut aussi scier un peu en penchant le sujet qu'on veut greffer; car s'il étoit scié tout à plat, l'eau entreroit dans la fente: ensuite il est bon de ragréer avec la serpette ce qu'on a coupé avec la scie: après cela on fend le sujet assez avant à l'endoit le plus uni de l'écorce. On fait cette fente sans grand effort, avec un gros couteau appliqué également sur toute la largeur du tronc, mais à côté de la moëlle à laquelle il ne faut jamais toucher; & on donne quelques coups de maillet sur le couteau, quand c'est une grosse souche, pour faire une fente suffisante. On la tient ouverte en y laissant quelque coin, jusqu'à ce que la greffe soit bien placée; & si la fente n'est pas bien nette, on doit l'approprier avec la serpette, pour que rien n'empêche la greffe d'entrer & de se lier au sujet; & même si elle est trop grosse à proportion de la tige, pour qu'elle n'y soit pas si serrée, on coupe uniment de bas en haut un peu de bois des deux côtés de la fente, avec le bout de la serpette, afin que la greffe y soit dans son repos, sans qu'il y reste de jour, & sans qu'elle puisse être ébranlée aisément.

3°. Il faut l'y placer de sorte que l'écorce du côté le plus large de la greffe soit exactement à fleur de l'écorce du sauvageon, & que ces deux écorces se répondent si bien l'une à l'autre, que la séve venant du pied puisse couler entre le bois & l'écorce de la greffe, aussi facilement qu'elle auroit fait dans la partie qu'on a retranchée du sujet.

Le bois des greffes en fente ou en couronne ne s'unit jamais au bois du sujet, non plus que le bois des écussons, quand de mauvais Jardiniers y en laissent.

L'union de la greffe avec son sujet se fait dans la portion de l'écorce qui doit devenir bois, c'est-à-dire dans cette partie intérieure de l'écorce dont les fibres ont une direction longitudinale; ce qu'on regarde comme du bois en herbe: de telle sorte que l'union se fait par la jonction des fibres herbacées, tant de la greffe que du sujet, qui correspondent les unes aux autres, d'abord & plus intimement par en-bas, ensuite par le haut, même par les côtés, mais rarement du corps de l'écusson ou greffe avec le bois du sujet.

Pour greffer sur les vieux troncs, d'habiles gens estiment que la greffe doit être prise d'un bois de deux séves; & que le coin de la greffe doit être fait de maniere que tout le vieux bois soit dans la fente, & que l'entaille qui pose sur le plat du tronc, se trouve être du bois de la der-

niere séve : cependant cela manque souvent à réussir sur les sauvageons. C'est pourquoi la greffe qui n'est que du jet de l'année, pourvû que le bois en soit bien meur, passe pour être aussi bonne & forte que celle qui a du vieux bois. Il est pourtant vrai que la derniere rapporte du fruit plutôt que l'autre. On peut même, en cas de nécessité, quand on n'a point de greffe de l'année, couper du bois de deux ans ; mais il ne pousse pas avec tant de vigueur que celui qui est jeune ; aussi porte-t'il du fruit bien plutôt.

On a expérimenté que la greffe reprend presque toujours sur le sujet où on l'ente, la situation qu'elle avoit sur l'arbre d'où on l'a levée ; ensorte que si le jet y étoit droit & perpendiculaire, il poussera de même perpendiculairement à l'horison sur le sauvageon où on le mettra : au contraire, s'il étoit situé horizontalement sur son arbre, il se mettra de la même maniere sur le sauvageon, & y poussera tout de côté, sans presque s'élever en-haut. C'est pourquoi en levant des greffes, on doit prendre garde à la situation qu'elles ont sur l'arbre, afin de les placer de même, & qu'elles forment de belles têtes.

4°. Aussi-tôt que la greffe est placée, il faut lier la fente d'un brin d'osier, la recouvrir proprement ( sans ébranler la greffe ) de terre-glaise où l'on aura mêlé de la mousse ou du foin fort délié, pour empêcher que l'arbre & la greffe ne s'alterent par la sécheresse ou par les injures de l'air. C'est ce qu'on appelle *emmailloter* les greffes ; & c'est pourquoi on appelle aussi la greffe en fente, *greffe en poupée* ; ce qui ne se fait plus qu'aux champs : dans les jardins, on se sert de cire.

5°. On ne met ordinairement qu'une seule greffe sur un sauvageon, parce qu'un arbre d'une seule tige est plus naturel & plus beau. D'ailleurs, quand le sauvageon est jeune, il ne pourroit pas porter plus d'une greffe ou deux au plus ; au lieu qu'on en met jusqu'à quatre sur les gros troncs, en y faisant une double fente en croix.

6°. Lorsqu'on greffe de jeunes pépinieres, on doit couper le pied que l'on veut enter à cinq ou six pouces de terre : & si on ne met qu'une seule greffe sur un arbre, il faut qu'elle soit proportionnée au sauvageon ; on doit aussi le tailler en pied de biche ou en talus, jusqu'à la moitié de la tige, & achever de couper l'autre moitié toute plate : l'arbre étant taillé de la sorte, la fente est plus aisée à bien faire, on pose mieux la greffe, & la plaie se recouvre plus aisément.

On doit encore faire toujours cette coupe du côté du septentrion pour deux raisons. 1°. Parce qu'elle ne se séche pas si-tôt, & qu'elle se recouvre par conséquent plus vîte que si elle étoit exposée au midi. 2°. Parce qu'il faut toujours tourner autant qu'on le peut le dos de la greffe au midi, pour qu'elle se décole moins, & qu'elle résiste mieux aux vents du septentrion.

Souvent on greffe à l'écusson les sauvageons qui sont trop foibles pour être greffés en fente.

Mais pour avoir de beaux arbres à plein vent, le meilleur est qu'ils ayent cinq ou six ans pour les greffer aux branches, parce qu'alors les racines de ces arbres robustes agissent vivement & forment tout d'un coup de belles têtes. Il n'y a d'autres soins à se donner que de les tenir rondes & sans confusion pendant les trois ou quatre premieres années qu'elles se forment.

7°. On greffe souvent les arbres en place aux branches, pour en changer l'espéce, & on a bien-tôt un nouvel arbre. Mais quand on les greffe ainsi aux branches en fente, il faut les greffer entierement sur tous ses bras ; parce que ceux qui n'auroient pas été greffés, tireroient toute la séve.

### *Greffe en écusson.*

I. *Espéces.* Il y en a de deux sortes. La greffe en écusson *à la pousse*, & celle en écusson *à œil dormant*. Elle se font de la même maniere, & ne différent qu'en ce que l'écusson à la pousse se fait au mois de Juin, & alors on coupe le sauvageon à quatre doigts au-dessus de l'écusson ; au lieu que l'écusson à œil dormant se fait dans les trois mois suivans ; & dans ce cas, on ne racourcit le sauvageon qu'au mois d'Avril suivant, lorsque l'écusson a poussé ; & comme il semble avoir dormi pendant tout ce tems, de-là vient qu'on a nommé cette greffe en écusson *à œil dormant*. Il faut peu de séve pour celle-ci, elle la noyeroit de gomme ; mais il en faut beaucoup pour l'écusson à la pousse. On doit lever les uns & les autres par un tems frais & couvert, pour qu'ils ne se desséchent point.

II. *L'écusson* n'est autre chose qu'un œil levé de dessus un jet de l'année. On choisit sur l'arbre dont on veut multiplier l'espéce, un des premiers jets de l'année, qui ait de bons boutons à fruit, les yeux bien formés & bien nourris : la plupart des greffes restent stériles, parce qu'on n'a pas cette attention. Les jets peuvent se conserver trois ou quatre jours, pourvû que le gros bout soit dans l'eau, & qu'on les ait effeuillés doucement, afin que les yeux ne se fanent pas si-tôt.

Pour des pêchers, il est bon que les jets qu'on choisit pour écussonner, ayent des yeux dou-

bles ou triples, enforte qu'il y paroiffe un commencement de branches, accompagné de feuilles & de deux boutons à fruit naiffans. Pour tous les autres fruitiers, un œil fimple fuffit.

Pour lever l'écuffon deffus le jet pris à l'arbre dont on veut greffer, on chofit fur ce jet un endroit où il paroît un bon œil. Pour l'en détacher, on donne avec le greffoir, dans l'écorce qui environne l'œil, trois coups de couteau; le premier en travers de la branche jufqu'au bois, à l'épaiffeur de deux écus au-deffus de l'œil; le fecond à un des côtés de l'œil, en defcendant jufqu'au-deffous; & le troifiéme de l'autre côté, de façon qu'il vienne croifer l'autre un peu plus d'un demi-pouce au-deffous de l'œil, & que les trois traits forment enfemble une efpéce de triangle dont la pointe eft en bas: l'œil qui eft dans cette enceinte fe leve aifément; & voilà l'*écuffon* qu'on a nommé ainfi, parce qu'il a la figure de l'écuffon d'armoirie. Il n'importe pas quand le greffoir emporteroit un peu de bois en enlevant l'écorce avec l'œil; au refte, il ne fe détache aifément que lorfque la féve y eft abondante.

On ne doit point laiffer de bois à l'écuffon, parce qu'il faut que ce bois meure pour que l'écuffon s'uniffe bien au fujet.

Une autre attention qu'il eft bon d'avoir, eft de lever toujours les écuffons fur des branches droites, afin que les greffes ne pouffent point de travers, fur-tout quand il s'agit de greffer des *inconnues-cheneaux*, & autres efpéces qui font fujettes à jetter obliquement.

III. *Opération.* 1°. L'écuffon étant levé, & ayant remarqué s'il a fon germe, on le tient fans le mouiller entre les lévres par le bout de la queue qu'on y a laiffé exprès; puis fur la tige du fujet qu'on veut écuffonner s'il eft foible, ou fur une de fes branches s'il eft gros, on choifit un endroit bien uni, on y fait deux incifions qui ayent la figure d'un grand T. L'incifion d'enhaut eft horizontale ou en travers, & elle doit être d'environ un pouce & demi; la feconde eft perpendiculaire, ou de haut en bas, & elle doit avoir un bon pouce de long.

C'eft fur cette grandeur de cette incifion qu'il faut fe régler pour la grandeur de l'écuffon qu'on leve fur le jet.

2°. Ces deux incifions étant faites au fauvageon, on en détache l'écorce peu à peu avec le coin du manche du greffoir, afin de faire entrer l'écuffon entre les deux incifions fous lécorce de la branche ou de la tige. On l'y introduit petit à petit, en commençant par la pointe; on le fait defcendre en coulant tout le long de l'incifion, jufqu'à ce que le haut de l'écuffon réponde exactement à l'incifion horizontale du fauvageon, enforte que l'écuffon occupe pleinement toute la place de l'incifion, & que les côtés de l'écorce le couvrent enfuite tout entier hors l'œil qui doit paroître dans fon entier pour refpirer & croître.

On met ordinairement deux écuffons fur la même tige, un de chaque côté, enforte que la même ligature les puiffe couvrir tous deux; afin que fi l'un manque, l'autre y fupplée.

3°. L'écuffon ainfi pofé, on prend de la filaffe gros comme un tuyau de plume; on en unit un bout qu'on pofe fur l'œil, & on fait croifer par derriere; on prend l'autre bout de la main droite, on le paffe par-deffus le bout uni qu'on tient court de la main gauche, & on le fait revenir au-deffous de l'œil fans le cacher: on continue de tourner la filaffe tant que la greffe foit couverte, en ferrant le haut un peu plus que le bas, afin que la féve puiffe monter plus facilement à l'œil; & enfin on arrête la filaffe derriere l'écuffon par un nœud coulant, pour qu'elle puiffe fe lâcher à mefure que l'œil enfle. Au lieu de filaffe, on fe fert d'écorce de tilleul, de ruban étroit, de fil & de laine; mais la laine eft la meilleure, parce qu'elle prête & ne ferre pas trop l'écuffon, fur-tout pour l'amandier qui a beaucoup de féve.

4°. Si cette greffe fe fait au mois de Juin, on coupe fur le champ, comme je l'ai dit, le fauvageon à quatre doigts de l'écuffon, afin que la féve s'y jette, ne trouvant plus d'iffue, & que l'œil pouffe au plus vîte avant l'hiver; d'où vient le nom de greffe *à œil pouffant* ou *à la pouffe*: au lieu que quand on écuffonne plus tard, on laiffe dormir l'œil de l'écuffon jufqu'après l'hiver, parce qu'il feroit trop en prife aux rigueurs de cette faifon, fi on l'entamoit par la taille.

Quand on n'a pas foin d'étêter les arbres écuffonnés, ils pouffent comme fi on ne leur avoit rien fait.

On defferre la ligature de l'écuffon fait à œil pouffant au bout de huit ou dix jours, afin que la féve ait la liberté d'y monter, & qu'elle ne fe jette pas en gomme par l'incifion. On ne dégage l'écuffon à œil dormant qu'au printems, parce qu'il ne reprend pas plutôt.

Il y en a qui taillent l'écuffon d'une autre maniere: ils mettent la pointe de la greffe en haut, & coupent le bout large au-deffous de l'œil. Les orangers qui nous viennent de Génes, font prefque tous greffés ainfi.

IV. *Sujets & tems.* La greffe en écuffon eft le plus en ufage dans les jardins, parce que c'eft la meilleure pour les coignaffiers & meuriers, pour tous les arbres nains & pour les fruits à noyau; elle eft d'un grand ufage pour la plupart des arbres fruitiers qui ont le bois foible ou

l'écorce tendre. On peut même s'en servir pour d'autres sujets qui ne sont point fruitiers, comme orme femelle qu'on greffe sur mâle, le chêne sur l'ormeau, &c.

L'écusson à œil dormant vaut mieux que la greffe en fente sur les coignassiers & sur les pruniers, quand on y ente des pêchers, des pavies & des abricots; mais il faut que ces écussons soient faits sur le jeune bois, & que le pied ne soit pas trop gros, parce qu'ils ont plus de peine à reprendre, à cause que l'écorce est trop dure, & que la coupe est plus longue à se recouvrir. Or comme ces sortes d'arbres ne s'élevent pas ordinairement en haute tige, & qu'ils sont toujours destinés pour être mis en espalier, ou tenus en buissons nains, & par cette raison qu'ils doivent être branchus dès le pied, on peut en les greffant mettre deux écussons sur chaque tige; mais en ce cas il faut prendre garde de ne pas les placer tous deux d'un même côté, l'un au-dessus de l'autre, car de cette sorte ils s'entrenuisent, & venant à pousser, ils ne donnent pas une belle forme à l'arbre: c'est pourquoi il est nécessaire de les mettre des deux côtés, & l'un plus haut que l'autre: lorsqu'ils sont posés vis-à-vis l'un de l'autre, il est mal-aisé de recouper la tête de l'arbre entre les deux greffes, & la coupe a plus de peine à se recouvrir.

Il y en a qui estiment davantage les arbres qui viennent d'une seule greffe, & qui les trouvent plus beaux que les autres: c'est pourquoi en greffant on ne doit mettre qu'un seul écusson sur chaque pied. Pour moi, quoique je sois de leur sentiment, & que je trouve les arbres qui n'ont qu'une seule tige plus naturels, & par conséquent plus beaux que les autres, particuliérement ceux qui sont en buisson, lesquels pour être bien faits doivent avoir la tige d'un pied de haut; cependant je conseille de placer toujours deux écussons sur chaque pied, afin que l'un des deux reprenant, l'arbre ne puisse manquer; mais aussi c'est à condition de ne laisser pousser que le meilleur, & de rompre l'autre au commencement de la seconde année.

La greffe en écusson à œil dormant doit se faire dans le décours de la lune de Juin, de Juillet ou d'Août, toujours sur le jeune bois, parce qu'il a plus de séve, & l'écorce par conséquent plus tendre & plus aisée à lever. C'est pourquoi en plantant les coignassiers & les pruniers, il faut, comme je l'ai dit, les rogner à deux pouces de terre, pour leur faire pousser de nouveau bois; mais ne les greffer que dans leur seconde année, afin qu'ils soient plus forts; car s'ils sont foibles, la greffe ne pousse qu'avec peine & ne fait que languir; & il n'y a point de moyen plus assuré pour avoir de beaux arbres, que de les greffer sur un pied fort & vigoureux.

Le tems propre pour greffer en écusson, dépend de la qualité du terroir, parce que selon qu'il est hâtif, on doit y enter plutôt ou plus tard: car il est facile à juger que dans les pays chauds où la séve commence de bonne heure, elle y manque aussi plus promptement; & qu'au contraire elle dure plus long-tems dans les terres humides où elle pousse plus tard. C'est pourquoi le Jardinier ne doit pas toujours attendre la seconde séve, mais souvent greffer dès la premiere, principalement sur les pruniers.

Il est pourtant meilleur de différer jusqu'à la derniere pour enter les abricotiers, les amandiers & les pêchers; d'autant que leur premiere séve est si abondante, que si durant sa force on entaille l'écorce pour placer un écusson, elle sort au-dehors, & jette une gomme à l'entour qui souvent l'étouffe & le fait mourir. On connoît qu'un arbre rentre en séve, par le nouveau jet qui se forme, les feuilles étant plus blanchâtres que les autres: de plus, en faisant une incision à une branche, on voit si l'écorce se sépare aisément.

Pour éviter le mal que fait le trop de séve, le Jardinier doit être soigneux de desserrer l'écusson de bonne heure, pour donner cours à la séve; mais le meilleur remede & le plus assuré, est de ne greffer ces sortes d'arbres qu'à la fin de leur seconde séve, après qu'elle a passé sa plus grande force, comme en Août ou au commencement des Septembre. Si l'on écussonne plutôt, l'écusson pousse à la séve d'Août; & cette pousse étant fort tendre, elle gele l'hiver & meurt.

Il faut lier les écussons avec de la laine filée, & non pas avec de la filasse, parce qu'au printems quand les arbres poussent & qu'ils prennent séve, la filasse coupe l'arbre, à moins qu'on ne la coupe par derriere l'écusson, ce qui le fait souvent mourir, à cause qu'il n'a pas encore assez de force; au lieu que la laine se lâche à mesure que l'arbre grossit, ensorte qu'elle ne peut pas endommager l'écusson.

On doit encore prendre garde de ne greffer jamais en écusson que par un tems couvert, mais qui ne soit ni trop chaud ni trop froid; car la pluie le décolle ou le gâte, & l'empêche de reprendre, & l'ardeur du soleil le desseche & le brûle. Pour garantir les greffes de l'un & de l'autre, il est bon de les couvrir aussi-tôt de feuilles ou de papier.

Les pêchers & les pavies doivent toujours se greffer en écusson sur le prunier de damas noir ou de saint-Julien, sur l'abricotier & sur l'amandier. Mais, comme il a été dit, l'amandier ne reprend que très-rarement quand il est replanté; c'est pourquoi ceux qui veulent y greffer des pêchers & des pavies; doivent semer des amandes en la place où il desire le conserver & ni mettre que des amandes douces.

L'amandier réussit bien mieux que le prunier dans les terres séches & arides ; parce qu'ayant peu de racines, & piquant en fond, il se garantit de la sécheresse & prend peu de nourriture : il n'est point sujet à repousser du pied quantité de rejettons comme le prunier, & il ne mange pas tant la terre ; mais il se passe, & meurt bien plutôt que le prunier.

Les pruniers peuvent se greffer sur d'autres pruniers, en écusson & en fente ; mais la greffe en fente vient beaucoup plus promptement que l'autre.

On peut enter en écusson les abricotiers sur toutes sortes de pruniers ; mais lorsqu'ils sont greffés sur ceux qui rapportent les plus grosses prunes blanches, ils produisent de plus beau fruit, d'autant qu'ils retiennent quelque chose de leur nature ; & par cette même raison, quand ils sont entés sur le prunier de petit damas noir, leur fruit est plus sec, plus ferme & plus propre à confire.

Les cerisiers & les autres fruits rouges peuvent se greffer en écusson à œil dormant ; mais il est meilleur & plus assuré de les enter en écusson à œil poussant.

Pour avoir des poires plus grosses & plus excellentes qu'à l'ordinaire, il faut écussonner sur de jeunes coignassiers des greffes d'un arbre qui produise de gros fruits, comme bon chrétien d'été, virgouleuse & autres arbres bien séveux ; & sur les jeunes branches que ces greffes auront produites, enter à œil dormant quelques fruits des meilleures espéces, comme bon chrétien d'hiver, ambrette, saint-germain, &c.

Une autre expérience très-utile est d'écussonner sur les branches des poiriers en place, qui ont de beaux & gros jets, d'autres fruits curieux de la même séve & de la même saison : il y a plaisir à en écussonner principalement sur la virgouleuse la plus belle & la plus forte de nos séves ; les fruits qu'elle continuera de donner gros & beaux au bas de l'arbre, n'en seront que plus à l'abri des vents ; & les écussons d'en-haut en donneront souvent dès la seconde année : au lieu que de greffer en pépiniere, il y faut du moins trois ans à l'arbre pour se former, & encore autant avant de rapporter après qu'on l'a mis en place.

### *Greffe en couronne*, ou *entre le bois & l'écorce.*

Elle se fait entre le bois & l'écorce, sur des sujets qui ont au moins trois à quatre pouces de diamétre, soit vieux troncs, grosses branches ou sauvageons.

On la préfére à celle qui se fait en fente, parce qu'elle est plus aisée & plus sûre ; du moins elle ne fatigue point le sujet, comme fait la greffe en fente, où l'on donne une secousse terrible à l'arbre par l'incision violente qu'il y faut faire.

Pour greffer en couronne, on prend ses greffes d'un bon demi-pouce de grosseur, qui ayent dans leur longueur quatre ou cinq bons yeux, & on les taille en pied de biche par le gros bout, ensorte que l'entaille ait près d'un pouce de longueur.

Pour appliquer ces greffes, on choisit sur la tige ou sur la branche qu'on veut couronner, un endroit uni & sans nœuds ; là on la coupe à plat, mais en panchant, & on y fait entre le bois & l'écorce une incision avec la pointe d'un couteau : on acheve d'ouvrir cette incision, c'est-à-dire de séparer l'écorce d'avec le bois, avec un petit coin de bois dur fait exprès, en donnant à propos quelques petits coups de maillet sur le coin, pour faire l'ouverture sans endommager l'écorce ; puis on y introduit la greffe, on l'assure en la liant avec de l'osier, & enfin on emmaillote le haut de la tige comme à la greffe en fente.

On y met le nombre de greffes que le sujet peut porter ; cinq, six, huit, suivant sa grosseur & son âge, & on les arrange à trois pouces & demi de distance l'une de l'autre, ce qui forme une espéce de *couronne* ; d'où vient le nom de *greffe en couronne*.

On la fait dans le même tems que celle en fente, & si l'on veut, au commencement de Mai. Elle n'est en usage que pour les gros fruitiers à pepins, & non pour les fruits à noyau, ni pour les sujets qui n'ont pas la force de serrer puissamment leurs greffes.

### *Greffe à emporte-piéce.*

Cette sorte de greffe est assez bonne pour les gros arbres qu'on ne peut fendre sans les alterer beaucoup.

Pour la faire, on taille la greffe à peu près comme la fente, & dans la même saison ; puis avec un ciseau de Menuisier, on fait dans l'écorce & dans le bois d'une tige étronçonnée une entaille longue & large à proportion de la grosseur de la greffe, afin qu'elle y soit enchassée bien juste. On l'y fait entrer avec un peu de peine ; ensuite on lie avec de bon osier la tête greffée, & on l'emmaillote en faisant autant de poupées qu'on entaille de greffes sur l'arbre.

En greffant de la sorte, on observera de ne pas étêter ces arbres trop court ni trop près de la tige, qu'ils ont trop de peine à se recouvrir, & qu'étant ainsi navrés, ils meurent très-souvent.

Il faut aussi laisser quelques petites branches par quelques endroits au haut de l'arbre sans les couper, pour recevoir une partie de la séve ; car lorsqu'elle vient à monter, & qu'au lieu de rencontrer à l'ordinaire de grosses branches pour se répandre, elle ne trouve que de petites greffes trop foibles pour la recevoir toute entiere, elle se suffoque par son abondance, & les fait mourir.

Mais aussi, après que les greffes seront reprises, & qu'elles auront bien poussé, il faudra au mois de Mars de l'année suivante achever d'ôter entierement toutes les branches que l'on aura laissées, & les couper tout proche le tronc de l'arbre, afin qu'elles se recouvrent plus aisément.

Quand ces gros arbres ont l'écorce trop dure & le bois revêche pour être entés, il est meilleur de les étêter un peu haut, pour leur faire pousser du jeune bois & de nouvelles branches sur lesquelles on pourra greffer dans la troisiéme année. Mais comme on ne peut enter ces gros arbres que fort haut & au bout des branches, on doit être soigneux de gardir les greffes de quelques branchages, aussi-tôt qu'elles viennent à pousser ; car leur jet est si tendre & si chargé de feuilles, que durant les deux premieres années elles sont très-aisées à rompre au moindre vent. Ces branchages servent aussi à empêcher que les oiseaux ne se mettent sur les greffes, & ne les gâtent.

Quelques-uns se servent encore d'une autre façon de greffer toute extraordinaire : ils prennent un bout de branche longue de trois doigts du fruit dont ils veulent greffer, ils l'aiguisent de plat ; & aux mois de Mars ou d'Avril, lorsque les arbres sont en séve, ayant fait une incision en croix dans l'écorce du sauvageon, ils y posent la greffe & la relient avec de la filasse en forme d'écusson ; ce qui réussit rarement.

## *Greffe en flute.*

Elle n'est propre que pour les figuiers, châtaigners, marroniers & autres sujets fort séveux ; & c'est la plus difficile de toutes les greffes, parce qu'il faut dépouiller circulairement un rameau de sa propre écorce, pour en revêtir un sauvageon qu'on a auparavant dépouillé lui-même : c'est pourquoi cette sorte de greffe ne se fait qu'en pleine séve au mois de Mai.

Pour cela, 1°. on choisit un beau jet chargé de gros yeux bien disposés ; on mesure avec un fil s'il est bien juste de la grosseur de la branche sur laquelle on veut l'enter.

2°. Cela étant, on coupe avec la serpette ou le greffoir l'écorce du rameau en-haut, en-bas circulairement, entre les deux coupes la longueur de deux ou trois travers de doigt : c'est cette écorce qu'on doit enlever en forme d'un chalumeau, pour la transplanter sur le sauvageon, & la lui faire adapter avec tous les yeux qui s'y rencontrent. C'est pourquoi il est nécessaire de les laisser tous sans en éborgner aucuns, parce qu'il y en a toujours quelques-uns qui manquent : il ne faut même en arracher aucunes feuilles, à cause que cela y feroit des ouvertures par où la séve se dissiperoit.

3°. Après avoir ainsi coupé l'écorce de la greffe qu'on veut enter, on la laisse en sa place, pendant qu'on va écorcer de la même maniere le sujet sur lequel on veut la mettre ; ensuite on tire l'écorce de dessus la greffe, en la tournant doucement par son plus petit bout, & on l'insere sur le sujet dépouillé, en la poussant doucement avec les deux doigts, jusqu'à ce qu'elle joigne l'écorce du sujet greffé.

## *Greffe en approche.*

Elle n'est pratiquable qu'entre les arbres voisins, & elle n'est en usage que pour les orangers & citroniers, & autres arbrisseaux de jardins : on s'en sert pourtant quelquefois pour des poiriers & pommiers. Elle se fait en pleine séve, sur la fin de Mai, ou au commencement de la séve d'Août.

On coupe le sauvageon en tête, & il doit être de la grosseur d'un bon doigt : on y fait une entaille dans laquelle on applique le rameau dont on veut avoir de l'espéce. On coupe un peu de bois & d'écorce de deux côtés, & on fait entrer la branche dans le milieu de l'entaille ; puis on bouche promptement l'ouverture, de peur que la séve des deux arbres approchés ne se desséche ; & on fait comme à la greffe en fente une poupée de bauge bien ajustée & bien liée avec de l'osier, pour l'assurer contre les vents.

On ne sévre, c'est-à-dire on ne sépare le sauvageon greffé d'avec l'arbre approché, qu'à la fin d'Août, en le coupant avec la serpette tout près & au-dessous de l'endroit où la greffe est entrée dans l'entaille.

Il faut être attentif à ne jamais pénetrer jusqu'à la moële du sauvageon, soit en faisant l'entaille, soit en coupant des deux côtés la branche qu'on veut approcher.

Au reste, cette sorte de greffe est hazardeuse c'est pourquoi on se sert plutôt de celle de l'é-

cusson. La différence de ces deux manieres de greffer, consiste en ce que la branche de l'arbre doit être jeune de deux ou trois ans, pour y pouvoir greffer en écusson; au lieu que l'arbre ou arbrisseau doit être fort & un peu âgé pour greffer en approche.

### *Culture des Arbres greffés.*

Les pépinieres étant bien greffées, doivent être cultivées différemment, selon la nature des arbres qu'on y veut élever.

I. Pour bien gouverner celles qui sont en fente & destinées pour les arbres à haute tige, comme poiriers, pommiers, pruniers & autres, il faut avoir soin d'ébourgeonner la greffe aussi-tôt qu'elle commence à pousser, ensorte qu'il ne demeure qu'un bourgeon pour s'élever en une seule tige; mais après cela on doit la laisser pousser avec toute liberté, sans lui rien ôter, parce que le jet est alors si tendre & si délicat, qu'on ne peut couper la moindre branche sans altérer beaucoup la séve, & faire tort à la tige qui en est plus long-tems à grossir.

Par cette même raison, ceux qui se pressent d'émonder leurs pépinieres en ôtant trop tôt leurs branches, les retardent & les gâtent: car les greffes, au lieu de grossir & de se fortifier du pied à mesure qu'elles croissent, quand elles sont élaguées, elles montent tout d'un coup; & ne pouvant plus se soutenir, on est obligé de les appuyer avec des bâtons, ce qui les corrompt & empêche une bonne partie du plant de la pépiniere de profiter.

C'est pourquoi il est nécessaire d'attendre jusqu'à la troisiéme année, avant de commencer à éplucher les greffes, & encore dans ce commencement, on doit se contenter de tordre au mois d'Avril avec la main à trois ou quatre pouces proche le tronc, & jusqu'à deux ou trois pieds de haut, les branches qu'on veut ôter, afin seulement d'en arrêter la séve, & l'empêcher de quitter la tige pour se consommer dans des branches inutiles: mais il faut au mois d'Avril de l'année suivante, & en nouvelle lune, achever d'ôter ces branches, & les couper le plus près de la tige qu'il se peut, afin qu'elle se recouvre plus promptement, & qu'il ne s'y fasse point de nœud. On doit de cette sorte, & d'année en année, continuer à ôter toutes les branches inutiles des arbres, selon leur force, pour les élever, & conduire leur tige jusqu'à six ou sept pieds de hauteur, qu'il faut les arrêter au mois de Mars en décours, pour les faire fortifier du pied & former leur tête; car un bel arbre à plein vent doit avoir six à sept pieds de tige; ceux à demi-tige se gouvernent comme les autres de leur espéce; excepté qu'on ne leur laisse acquérir que deux ou trois pieds de tige.

Ceux qui seront curieux d'avoir des pommiers d'une belle tige & bien droite, doivent pour enter leurs pépinieres, prendre les greffes sur de jeunes pommiers de sureau, qui portent de grosses pommes aigres; d'autant que ces greffes poussent dès la premiere année un jet droit de six à sept pieds de haut, & augmentent plus en un an que les autres en deux, & ainsi sont en quatre ans des arbres forts gros & bons à lever pour mettre en place, sur lesquels deux ans après on peut greffer les espéces de bonnes pommes que l'on desire avoir.

II. Pour les pépinieres greffées en écusson à œil dormant, & dont les arbres sont destinés pour être plantés en espalier ou en buissons nains, il faut les élever autrement; car on ne doit point rogner le sauvageon greffé qu'après l'hiver, quand l'écusson est repris & qu'il est prêt à pousser; encore faut-il observer de ne le point couper qu'à trois doigts au-dessus de la greffe, afin de ne la point altérer; & par cette même raison de faire toujours la coupe en dehors, mais après on doit laisser pousser l'écusson sans y toucher; sinon, que si le jet s'éleve avec trop de vigueur sans faire des branches, il est nécessaire de l'arrêter à demi-pied de haut en le pinçant avec les doigts, pour l'obliger de se fortifier & d'en pousser proche du pied, puisque c'est la beauté des arbres plantés en espalier, ou en buisson, d'être bien garnis de branches dès le pied.

Les pêchers & les abricotiers ne veulent pourtant pas qu'on les arrête ainsi, d'autant qu'ils ne poussent pas du vieux bois: aussi doit-on les planter dès la premiere année après leur pousse, sinon ils ne font rien.

III. Les poiriers greffés sur les coignassiers ne peuvent être bons à replanter qu'après leur seconde, troisiéme ou quatriéme année, & lorsqu'ils sont bien recouverts. Mais les pêchers & les pavies, quand ils sont forts & qu'ils ont bien poussé, sont meilleurs à lever après leur premiere année, & qu'après qu'ils ont deux ou trois feuilles, parce que comme ces arbres viennent fort promptement, ils sont aussi plutôt que les autres propres à être replantés; outre qu'ayant le bois fort sec, ils repoussent mieux lorsqu'ils sont jeunes & qu'ils ont l'écorce tendre.

C'est encore pour cette raison qu'on doit être soigneux en les replantant, de leur couper le chicot qui est au-dessus de la greffe, & de l'emmailloter avec de la glaise ou de la terre argilleuse détrempée & mêlée de foin, d'autant qu'il s'en recouvre plus aisément.

Avec ces attentions, il n'y a qu'à tenir la pépiniere bien labourée & bien sarclée, & laisser agir la nature.

## ARTICLE II.

### *De la Bâtardiere.*

Ayant ainſi élevé les entes juſqu'à ce qu'elles ſoient aſſez fortes pour être tranſplantées, il faut commencer à faire au mois de Novembre la bâtardiere. Ordinairement à trois ans après qu'elles ont été greffées, elles ſont aſſez fortes pour qu'on les tranſplante à demeure ou en bâtardiere.

Une bâtardiere eſt un lieu (coin du jardin ou autre) où l'on a tranſplanté des arbres de la pépiniere tout greffés, qu'on réſerve pour l'occaſion. Par-là on dégage & on abonnit la pépiniere ; on ſe fait un fond de réſerve où l'on trouve toujours des arbres élevés de toutes figures & grandeurs ; & par-là un eſpalier, un plant de buiſſons, un verger même eſt tout d'un coup regarni : ce qui eſt d'autant meilleur, qu'un arbre replanté pluſieurs fois eſt beaucoup plus franc, que quand on le plante à demeure au ſortir de la pépiniere.

Les arbres reſtent fort bien dans la bâtardiere juſqu'à dix ou douze ans : ils n'en croiſſent & ne multiplient pas moins dans les nouveaux endroits où on les tranſplante ; & il ſuffit qu'ils y donnent des marques qu'ils ont repris, pour que dans la ſuite ils pouſſent à ſouhait. On en voit même y donner de fort beau fruit dès la premiere année.

On doit mettre les arbres dans la bâtardiere ; ſçavoir ceux de haute tige, à ſix ou ſept pieds de de diſtance l'un de l'autre, & les nains à quatre pieds, le tout ſur des alignemens tirés au cordeau, avec un peu de terreau dans chaque trou : & pour l'ordre, on doit ſéparer les fruits à noyau d'avec les arbres à pepins.

Au reſte, il faut dans ce lieu de paſſage les labourer & tailler tous, comme s'ils étoient à demeure.

### *Des Arbres en mannequins.*

On en éleve ainſi pour les conduire avec facilité, & regarnir aiſément les lieux vuides.

On les gouverne comme en pleine terre ; & ſi on les achette, il faut être sûr de l'eſpéce, & prendre garde s'ils ſont bien figurés & bien taillés.

On les plante par rangs dans un coin du jardin à l'ombre, afin d'en avoir de tout prêts à mettre en la place de ceux qui n'auront pas repris, ou qui auront manqué après quelque pouſſe.

Il faut pour cela avoir de ces mannequins longs, dans leſquels on apporte la marée à la halle : ils coutent un ſol piéce ; & s'ils ſont trop longs, on les coupe par la moitié pour en faire deux, en mettant au plus large un fond de ſaule ou de gros oſier.

On les place en terre, on y met quatre doigts de bonne terre au fond ; puis la tige & les racines de l'arbre étant taillées comme pour planter à demeure, on le met dans le milieu du mannequin, on y arrange les racines, & on le couvre de bonne terre.

Il fait ſa pouſſe dans le mannequin comme s'il étoit en buiſſon ou en eſpalier. Quand on en a beſoin, on découvre la terre qui eſt autour du mannequin avec la bêche ou la houlette, en ménageant les nouvelles racines : on creuſe juſques par-deſſous le fond du pannier ſans l'ébranler, le tout par un tems ſombre & bas, & on enléve l'arbre avec ſa petite maiſon, pour la mettre dans le nouveau trou qu'on lui a préparé auparavant : on le couvre de bonne terre, & il acheve ſa pouſſe par où l'on gagne une bonne année. Avant d'enlever le mannequin de ſa premiere place, on doit l'arroſer pour que la terre ſe tienne en maſſe ; & en faire autant après qu'il aura été tranſplanté, pour faire approcher la terre voiſine du panier. Dans ce nouveau gîte, il faut encore couvrir au commencement les arbres de quelques paillaſſons. Les mannequins de pêchers qu'on deſtine en eſpalier, doivent être tenus un peu panchés, pour qu'ils en prennent la figure.

On peut avoir de toutes ſortes d'arbres en mannequin, même de haute tige ; mais en ce cas, les mannequins doivent être faits exprès, & avoir au moins deux pieds de diamettre.

# CHAPITRE III.

## *Terres, Figures, Expositions & Treillages propres aux Arbres fruitiers.*

POur qu'un jardin réussisse, ce n'est pas assez que la terre en soit noirâtre, sabloneuse; grasse & meuble; qu'elle n'ait ni mauvaise odeur ni mauvais goût, & qu'elle soit de trois pieds de profondeur; ni qu'on employe les vallées en plantes potageres, & les mi-côtes en plants. Il faut encore connoître quelle sorte de plant la terre demande.

### *Quelle sorte de terre convient à chaque espéce d'Arbre fruitier.*

On doit avant toutes choses observer la qualité de sa terre, & connoître si elle est forte ou légere, trop séche ou trop humide, douce ou pierreuse; 1°. pour la corriger de son défaut par des amendemens convenables; 2°. pour y planter les espéces d'arbres qui y sont propres: car ce seroit travailler inutilement que de vouloir forcer la nature.

I. Les poiriers & pommiers, même ceux de paradis, & les pruniers, s'accommodent assez bien de toutes sortes de terres séches ou humides, pourvû qu'elles ayent trois pieds de profondeur. Celles qui sont naturellement froides & humides, sont pourtant funestes au bon chrétien & à la bergamotte.

II. Pour dire quelque chose de plus particulier sur les terroirs convenables aux fruits à pepins, il faut observer que les poiriers francs veulent une terre douce & qui ait un grand fonds; car leurs racines pivotent & cherchent toujours le fond de la terre: aussi-tôt qu'ils rencontrent le tuf ou la glaise, ils deviennent jaunâtres, ils séchent par le faîte, & ils diminuent au lieu d'augmenter. Les poires cassantes sur tout veulent un terroir gras & humide; les poires fondantes s'accommodent mieux des terres séches.

Comme les racines des pommiers ne vont point en fond, & qu'elles courent seulement à fleur de terre, ils n'ont pas besoin d'avoir une terre d'une si grande profondeur; mais aussi il faut qu'elle soit forte, afin qu'ils y trouvent beaucoup de nourriture, & qu'elle soit fraîche, pour que leurs racines y courent plus aisément.

Ce n'est pas que les pommiers ne puissent venir dans des terres sabloneuses, & y rapporter de fort bon fruit; mais comme ils y trouvent moins de nourriture, ils ne peuvent pas y pousser tant de branches, ni y devenir si puissans.

III. Les coignassiers se plaisent dans la terre douce & un peu fraîche; leurs racines délicates s'y étendent sans peine, y ramassent beaucoup de nourriture; & comme elles n'enfoncent que peu dans terre, il leur suffit de rencontrer un bon fonds de deux ou trois pieds de hauteur. Ils jaunissent bien vîte dans les terres séches.

Ils poussent quantité de bois, & se maintiennent très-verds dans les terres fortes & humides; mais les fruits entés dessus sont âpres & ne prennent point de couleur, particuliérement ceux d'hiver, comme le bon chrétien: au contraire, les coignassiers plantés en terre séche, graveleuse & légere, ne poussent pas tant de bois; mais leur fruit est meilleur, plus coloré & plus délicat

Il est aisé de connoître la cause de cette différence, si l'on fait réflexion que la beauté & la vigueur des arbres dépendent de celles de leurs racines; & que selon qu'elles se plaisent dans une terre ou qu'elles y souffrent, il faut de nécessité que les arbres y fassent merveilles ou y languissent, puisqu'ils tirent toute leur nourriture de leurs racines. C'est pourquoi lorsqu'on voit un arbre ou jaunir ou diminuer, on peut assurer que sa racine est malade.

Or les racines ne peuvent souffrir que par trop d'humidité ou de froideur, ou par trop de sécheresse, d'autant que l'une & l'autre de ces deux extrémités détruit le tempérament requis à la terre pour la nourriture des plants.

L'eau par sa froideur chasse la chaleur qui anime la terre, & la rend morte & incapable de produire. Elle fait arrêter la séve, & souffrir par conséquent les arbres. En effet, nous voyons que les pluies froides étant trop fréquentes en été, font jaunir les arbres les plus verds. Mais aussi la trop grande chaleur cause le même effet; car elle desséche trop la terre, & dissipe toute l'humeur qui nourrit les racines. C'est pourquoi, comme les soleil pénétre plus aisément les terres séches & arrides, il est facile de juger que les arbres y doivent jaunir & s'y altérer plutôt que dans les terres fortes, qui se défendent mieux de la chaleur.

Par cette même raison, ses fruits doivent être délicats & colorés dans les terres séches ; & au contraire très-âpres & très-grossiers, sans couleur & sans goût, dans les terres froides & humides ; d'autant que c'est le soleil qui par sa chaleur dissipe le froid & l'humeur grossiere de la terre, & qui la rend plus subtile & plus douce : c'est pourquoi dans les terres où il pénetre davantage, les arbres n'y trouvent que peu d'humeur, & n'y poussent par conséquent que peu de bois ; mais aussi la séve qu'ils en tirent étant bien préparée & très délicate, rend leurs fruits d'une chair douce, d'une peau déliée qui se colore bien mieux, & les fait meurir plutôt ; au lieu qu'au contraire, le soleil ne pouvant pénétrer dans les terres fortes, les arbres s'y nourrissent d'une humeur grossiere, qui fait leurs fruits rudes, âpres & plus longs à meurir ; & comme ceux d'hiver sont plus long-tems sur les arbres, & ont besoin d'une plus grande chaleur pour meurir, ils ressentent aussi davantage l'âpreté de la terre qui les a nourris.

L'expérience confirme cette vérité, en ce que nous voyons que pendant les années froides & pluvieuses, les fruits n'ont ni goût ni beauté, principalement dans les terres fortes & humides.

IV. Après ce discours établi sur la raison & confirmé par l'expérience, il est facile de connoître quelle est la terre propre à chaque sorte de fruits.

Le prunier vient fort bien dans les terres séches & pierreuses, parce que sa racine est forte & vigoureuse.

Les pêchers se plaisent aussi dans les terres légeres ; ils sont très-sujets à la gomme dans les terres fortes.

L'amandier de même d'autant qu'il ne demande que peu de nourriture.

Les cerisiers & les autres fruits rouges réussissent bien dans la terre douce & sabloneuse, parce que leurs racines sont délicates, & qu'elles courent à fleur de terre.

Quoique les pruniers, les merisiers & les cerisiers de pied aiment les terres légeres & douces, ils s'accommodent encore bien des grasses.

V. Il faut observer la même chose pour les greffes : ainsi un poirier franc ne poussera que du bois, ou ne fera que languir dans une terre chaude où un poirier sur coignassier auroit réussi à souhait : de même, un pêcher greffé sur amandier fera parfaitement bien dans une terre légere, ou plus chaude que froide ; & un pêcher sur prunier y périroit, parce que la séve du prunier pour nourrir le pêcher qui pousse beaucoup en bois, veut une terre substantielle, au contraire de l'amandier.

En bonne terre, il faut planter les pêchers greffés sur pruniers : & en mauvaise terre, on doit les planter greffés sur amandiers. La raison de cette différence est, que le prunier ne pique pas en fond, il ne fait que tracer entre deux terres & prend tout de la superficie ; ce qui fait que les pêches en sont meilleures & plus grosses : l'amandier pousse plus en bois & ne nourrit pas si bien son fruit ; il pique plus au fond, & tire l'amertume du fond des terres qu'il communique à son fruit : c'est pourquoi les pêchers greffés sur amandiers viennent mieux dans les mauvaises terres que ceux greffés sur pruniers.

VI. Il s'ensuit de ce que j'ai dit ci-dessus, que les fruits ont plus de goût dans les terres séches ; & en récompense, les arbres sont plus vigoureux dans les terres fortes : la plupart des fruits, comme bon-chrétien d'hiver, petit-oin, lansac, épine, y sont insipides & souvent pierreux, sur-tout en buissons.

Les arbres à plein vent qui durent trente ans sur les hauteurs & dans les plaines, n'en durent que dix dans les vallées : ils réussissent pourtant mieux dans les vallons, pourvû qu'ils ne soient pas trop humides, parce qu'ils ne sont pas si battus des vents, & que la terre y est meilleure, à cause que la graisse de tout le pays y descend avec les pluies.

### *Figures qu'on donne aux Arbres fruitiers.*

Elles se réduisent à quatre ; & on les plante, 1°. à haute tige ou en plein vent ; 2°. en espalier : 3°. en contre-espalier ou en haie d'appui, vis-à-vis les espaliers, sur le bord du quarré ; 4°. en buissons.

I. Les *hautes tiges* servent pour les vergers & pour les champs, & peu pour les jardins, si ce n'est dans les grands, où l'on met quelques arbres de tige au milieu des quarrés, un dans chaque, ou sur le bord des grandes allées de traverse.

Certains fruits ne réussissent guéres qu'en plein vent : tels sont les francatus, les rambours, les rainettes, les calvilles, apis, fenouillets, courtpendus, & généralement tous les pommiers ; les fruits de médiocre grosseur, sur-tout ceux qui ont de la disposition à être pâteux & insipides, comme petit-oin, sucré-verd, épine, louise-bonne, lansac, &c. D'autres réussissent assez bien de quelque maniere qu'on les mette ; comme rousselet, cuisse-madame, blanquette, robine, l'échasserie, saint-germain, ambrette, martin-sec, &c. En général, les

fruits à pepins, de même que les fruits rouges, font bien en tige, parce qu'ils ne haïssent pas le grand air. Entre les pruniers, les pavies noires, mirabelle, sainte-catherine & diaprée, réussissent aussi en plein vent, de même que les amandiers, azeroliers & meuriers.

Au reste, les arbres de tige ne demandent que d'être un peu soignés dans leurs premieres années, seulement pour former une belle tête; car au surplus ils ne s'accommodent point de la discipline austere des jardins.

Les fruits qui viennent en plein vent, ont plus de goût que ceux des espaliers & des buissons.

II. Les *espaliers* sont des arbres ou de demi-tige, ou nains, qu'on étend en forme d'éventail contre un mur de maçonnerie, & quelquefois de simple bauge ou de planches. Il doit avoir au moins sept pieds de hauteur; & pour le bien garnir, & profiter de toutes les places, sans rien perdre de la réflexion qui s'y fait du soleil le pere des plantes, on met alternativement des demi-tiges & des nains: il faut qu'ils soient bas de tige, garnis dès le pied; qu'ils ayent les branches partagées également des deux côtés sans se croiser; qu'ils soient bien ouverts en forme d'éventail; & qu'il y ait, s'il se peut, une branche à bois entre deux à fruits. Pour cela, il est bon de les tailler à propos dès leur premiere jeunesse.

On doit observer pour les fruits qui se plaisent en demi-tige, ce que je viens de dire de ceux à haute tige. Ce sont principalement les coignassiers qui peuplent les espaliers & les buissons.

C'est aux espaliers qu'on est redevable de la quantité & de la bonté des fruits que nous avons; parce que les fruitiers y jouissent doublement de la chaleur du soleil qui s'y réfléchit, & qu'ils sont à l'abri de presque toutes les injures de l'air; les fruits y meurissent plus vîte, & ont plus de relief qu'en buisson; & il n'y a rien de plus beau que de voir dans des jardins bien tenus, des murailles toutes couvertes de fruitiers, où les branches étendues avec ordre sont toutes couvertes de feuilles & chargées de ces fruits admirables, dont la grosseur, la saveur & le coloris satisfont également le goût & les yeux. Les espaliers viennent bien plus vîte que les hautes tiges; & s'ils se ruinent en peu d'années, c'est parce qu'ils sont mal entretenus.

La bergamotte, le bon-chrétien, le petit muscat, les pêches (sur-tout les avant-pêches, les pêches de Troyes, les madelaines blanches & les violettes tardives) les abricots, les figues, quantité de poiriers, même quelques pommiers, le perdrigon violet, l'impératrice & quelques autres prunes qui sont sujettes à tomber au moindre vent, sont des fruits dont on garnit les espaliers.

III. Les *contre-espaliers* ont cessé d'être de mode pendant quelque tems, & ils n'étoient plus en usage que dans les jardins de ceux qui vouloient ou ménager un petit terrein que les buissons empliroient trop, ou former des palissades & des allées de verdure, en opposant une haie d'appui aux espaliers. Mais on trouve aujourd'hui que ces contre-espaliers sont plus propres & plus commodes: ils n'occupent point tant de terrein; ils portent du fruit également des deux côtés, & ils laissent les plate-bandes & toutes les vûes du jardin libres; ce que le buisson ne fait point.

IV. Cependant le *buisson* demande moins de soins, il charge davantage, nourrit & meurit mieux son fruit que le contre-espalier, & il n'est pas sujet aux tiges autant que l'espalier.

Quoi qu'il en soit, il faut qu'un buisson soit 1°. bas de tige: pour cela, en le plantant, on ne lui laisse que neuf pouces hors de terre, ensorte que ses branches sortent de trois pouces d'en-haut, & que les six autres soient pour la tige, ce qui fait assez d'espace pour labourer & sarcler: 2°. qu'il soit rond de tout sens; car c'est cette rondeur qui fait sa beauté & sa bonté: pour le conserver, on le taille à mesure qu'il croît, afin qu'il s'étende plus en largeur qu'en hauteur: 3°. qu'il soit ouvert du milieu, & qu'il monte un peu en pente sans être trop évasé, afin que n'occupant pas de terrein inutile, l'air & le soleil puissent y pénétrer, pour colorer & meurir le fruit facilement & également: c'est pourquoi la tête de l'arbre doit faire la figure d'une coupe; pour cela on ouvre un peu les branches, & on les étend sur les côtés: 4°. qu'il soit garni de toutes parts, mais également & sans confusion.

Le bon-chrétien, les bergamottes, les beurrés, la virgouleuse, l'ambrette, l'échasserie; le colmar, & quelques pommiers, comme reinettes, calvilles & apis, sont les fruits qu'on met d'ordinaire en buissons: le pêcher fait un grand & vilain buisson, il est même très-sujet à la coulure; c'est pourquoi on n'en met guéres qu'en espalier.

Dans les petits jardins, on met peu de buissons & peu de pruniers, cerisiers & poiriers sur franc, à moins qu'on ne les ait greffés sur du pommier de paradis, qui fait des buissons si petits, qu'ils n'embarrassent point. Ceux qui n'ont qu'un petit jardin, peuvent multiplier leurs fruits en en mettant deux bonnes sortes de saison différente sur un même pied d'arbres; comme un bon-chrétien avec un beurré, de même des pommes, pêches & prunes.

*Exposition & usage des quatre murs du Jardin.*

Pour bien disposer les plants dans un jardin, on doit considerer la qualité du fonds, l'exposition au soleil & aux vents : la maturité & le sort des fruits dépendent de ces trois choses.

I. Après ce que j'ai dit ci dessus, on jugera facilement qu'il faut mettre les fruits délicats & pleins d'eau dans les terres les plus douces & les plus séches ; & les gros fruits, comme poires & pommes, dans celles qui sont plus fortes & plus fraîches ; parce que les premiers veulent être nourris de sécheresse pour être délicats & avoir bon goût ; & les autres ayant besoin d'une plus grande nourriture, demandent une terre plus forte & plus humide.

En général, tous les fruits à noyau sont plus délicats que ceux à pepins ; il vaut donc mieux les planter dans la terre la plus séche & la plus douce. On doit même observer qu'entre les fruits à noyau, les uns sont plus délicats que les autres ; & qu'entre les fruits à pepins, les uns sont secs & les autres pleins d'eau, & qu'ainsi ils doivent être plantés dans la terre plus ou moins séche, selon leurs différentes qualités. C'est pourquoi il faut placer les espéces de poires fort pleines d'eau, comme le bon-chrétien d'hiver, le beurré, la bergamotte & les autres poires beurrées dans les terres les plus dessechées : & les poires qui sont fort séches, comme l'amadote & les autres de pareille nature, dans les terres les plus humides, parce que cette sorte de qualité de terre corrige le défaut contraire du fruit.

C'est par cette raison que les mêmes fruits sont meilleurs dans un jardin qu'en l'autre ; que les poires de bon-chrétien ont la chair plus délicate, & le goût plus relevé dans les terres séches, & que l'amadote n'y est pas si bonne, venant trop séche & trop pierreuse : au contraire, elle est excellente dans les terres humides, où le bon-chrétien ne prend ni couleur ni goût, à cause de la trop grande humidité qui rend la chair plus rude & plus grossiere.

II. L'aspect du soleil est à observer, principalement pour les espaliers.

Quoique l'exposition du midi soit la meilleure, que celle du levant ne lui soit que d'un peu inférieure, que celle du couchant soit la médiocre, & celle du septentrion la mauvaise ; cependant elles ont toutes leur utilité, pourvû qu'il y ait deux heures de soleil par jour.

1°. Le levant est la meilleure exposition pour les pêches, pavies & abricots : ils y chargent d'avange, & viennent ordinairement gros, meilleurs & plus colorés. La marquise, virgouleuse, bergamotte, d'automne, saint-germain, le bon-chrétien d'hiver, le colmar, le petit-muscat, & les autres poires hâtives & délicates, réussissent aussi très bien à cette exposition, parce qu'ils y ont une chaleur douce qui croît & les pénetre insensiblement

2°. Le midi est la vraie place des muscats, des chasselas & des figuiers : on tient les tiges de cinq pieds de haut, pour placer entre-deux des poiriers & des pêchers nains.

Les pêchers ne réussissent à cette exposition que dans les climats plus froids que chauds ; parce qu'autrement ce fruit n'aura pas le tems de meurir & de se perfectionner, & il sera sujet à gerser & à tomber ; ou bien les pêches seront séches, pâteuses & sans goût.

Quant aux poiriers, le bon-chrétien, la bergamotte & toutes les espéces qui sont pleines d'eau, y font merveilles, à cause qu'il leur faut beaucoup de chaleur pour bien meurir & avoir bon goût.

3°. Le couchant est pour les pruniers, pour les pommiers, pour les marquises, virgouleuses, bergamottes, saint-germain, & autres poiriers qui ne sont ni hâtifs ni délicats ; & pour quelques abricotiers qui y meurissent tard & prennent peu de couleur, ensorte qu'ils sont plus propres à confire & ne chargent guéres : le bon chrétien & la bergamotte ne meurissent à cette exposition que dans les terroirs chauds. On peut encore mettre quelques pêchers au couchant dans les terres douces & temperées en chaleur ; car dans celles qui sont plus chaudes, ce fruit délicat qui conserve tout le matin la fraîcheur de la nuit, brûlera plutôt qu'il ne meurira au prompt passage du soleil qui vient le visiter tout d'un coup : mais quand le soleil y donne depuis midi, les pêches & les abricots y font merveilles.

La meilleure place pour les figuiers, est le coin d'entre le levant & le midi.

4°. L'aspect du nord, sur-tout quand il y a un peu de soleil, est bon dans les climats plus chauds que froids, pour les poires robustes, & même d'été ; pour les prunes, principalement pour celles de *Monsieur* ; pour les abricots, les nefles, les framboises & le verjus : les fruits y sont plus tardifs, & ont moins de couleur & de goût qu'aux belles expositions ; mais ils sont ordinairement plus gros & on en mange plus tard.

III. Dans les grands plants, il faut encore remarquer l'exposition des vents. On les craint, ou pour la gelée au printems, quand les arbres sont en fleur, ou pour les fruits pendant l'automne.

C'est pourquoi, comme les cerises, les prunes & les autres fruits à noyau fleurissent de bonne heure, & sont plus sujets à la gelée on doit les planter à l'abri des vents du septentrion &

de galerne, parce que les vents du midi n'étant ordinairement violents qu'en automne, ils ne peuvent pas incommoder ces premiers fruits.

Au contraire, comme les pommiers & les poiriers poussent leurs fleurs plus tard, & qu'ils résistent mieux à la gelée, si on ne peut pas en les plantant les mettre à couvert des vents de galerne & de midi, il faut du moins les placer à l'abri de ceux du midi, pour conserver leur fruit qui ne se cueille qu'en automne.

Au reste, voyez ce que j'ai dit ci-dessus des expositions, page 2 & suivantes.

IV. Les arbres exposés au nord jettent moins de bois que ceux des autres expositions; c'est pourquoi on les plante plus drus.

On doit planter des arbres de mêmes fruits à différens soleils: 1°. pour en avoir plus longtems, suivant leur différent degré de maturité: 2°. pour en avoir sûrement, parce que dans le tems de la fleur, il s'éleve des vents froids tantôt d'un côté, tantôt de l'autre, qui brouissent les fleurs & perdent le fruit.

Le choix des espéces dépend du goût du Maître; de même que le nombre qui en peut entrer dans un jardin, se régle sur l'espace qu'on laisse entre chaque pied, comme je l'expliquerai en parlant de la maniere de planter. Je dirai seulement ici que dans un jardin qui a cent toises de tour en murailles, on peut élever à merveille quatre-vingt bons arbres en espalier; sçavoir quatre sortes de raisins, deux figuiers blancs & ronds, quatre cerisiers, un hâtif & trois ordinaires, six pruniers, deux pavies, deux brugnons, quatorze pêchers, trente poiriers & douze pommiers.

On peut avoir outre cela dans ce même jardin quantité d'arbres, qu'on choisit selon son goût, & qu'on met en buisson le long des quarrés & dans les quarrés mêmes, ou en contre-espalier, & quelques-uns de tige; par-là on multiplie tous les genres & toutes les espéces de fruits: on y peut mettre aussi des raisins, des groseillers, des framboisiers, des amandiers, des azeroliers, des épines-blanches, &c. L'économie consiste sur-tout à avoir bien du fruit d'hiver. Le vrai moyen d'avoir de beaux, grands & bons plants, c'est de faire des jardins coupés de murs, ou de multiplier les contre-espaliers, comme je l'ai dit au commencement de ce Livre.

## *Treillages & autres Palissades d'Espalier.*

Avant que d'en venir au choix & au plant de nos fruitiers, il faut leur garnir les murs, & voir les différentes manieres de palisser.

I. Celle qui se fait avec des clous & des petits morceaux de cuir de mouton ou de chamois, ou de lisiere de drap qui entourent la branche, est la plus ancienne, la plus naturelle, la plus propre & la plus belle de toutes: mais elle est plus longue de beaucoup, & demande plus de soin; & elle a cette incommodité que souvent les perce-oreilles se cachent dans les morceaux de cuir ou de drap; elle ne se peut gueres pratiquer que sur les muraille recrêpies de plâtre, parce que le clou ne tient point sur les autres, à moins qu'on ne mette des chevilles de bois dans les joints des pierres, pour y ficher des petits clous.

Les arbres palissés de cette maniere sont mieux étendus, couchés plus proprement, & font une tapisserie de verdure fort agréable: cette façon est commode en ce qu'on conduit les branches mieux, avec plus de facilité & sans les contraindre. Elle est néanmoins meilleure pour les poiriers que pour les pêchers, parce que les poires ayant la queue longue, se détachent & s'éloignent davantage de la muraille, ensorte qu'elles meurissent fort bien; mais le fruit des pêchers des pavies & des abricotiers est attaché de si près à la branche, & demeure tellement collé contre le mur, qu'il ne peut pas meurir également de tous côtés.

Les lisieres de drap sont meilleures que celles de cuir; car la pluie ne les fait point retressir. En palissant de cette sorte, il faut bien prendre garde de ne pas serrer la branche avec la lisiere, & d'attacher le clou au-dessous: car comme la branche s'éleve naturellement & tire toujours en-haut, elle se meurtrit lorsqu'elle rencontre le clou au-dessus.

On doit toujours crêpir les murs des espaliers de plâtre, de mortier ou de bauge, afin d'empêcher que les rats, mulots, limaçons & autres insectes ne se nichent dans les trous de la muraille pour être plus à portée du fruit.

II. Dans le dernier siécle, on a trouvé l'invention de faire sceller dans les murailles des os de pied de moutons pour y palisser les arbres. Cette maniere n'est pas si belle que celle qui se fait avec le clou, dautant que ces os paroissent toujours entre les feuilles. Elle n'est pas non plus commode, parce que les os ne se trouvant pas ordinairement placés fort à propos, il faut souvent forcer les branches pour les y attacher.

Ceux qui veulent s'en servir, doivent les faire sceller, de sorte qu'ils ne débordent la muraille que d'un bon pouce, & qu'ils soient espacés de quatre ou cinq pouces les uns des autres,

afin qu'étant fort proches ils se trouvent à propos pour y attacher les branches sans les contraindre.

Cette façon de palisser a cet avantage qu'elle dure long-tems, & qu'elle n'est pas de dépense à entretenir, puisqu'il ne faut que du jonc en été, & de petits osiers en hiver pour lier les branches.

Dans les pays où les os de moutons son rares & difficiles à amasser, on ne peut les mettre qu'à deux pieds les uns des autres, & y attacher de petites baguettes en forme de treille pour y palisser dessus; mais en ce cas il est nécessaire qu'ils débordent la muraille de deux bons pouces, afin de pouvoir plus facilement lier les baguettes.

III. La maniere de palisser sur des treilles de bois rond, n'est pas si propre ni si agréable que les autres, & est de plus grande dépense. Elle a pourtant l'avantage que les fruits y meurissent bien; car n'étant jamais collés contre la muraille à cause de l'épaisseur de la treille, ils jouissent mieux de la chaleur & de l'air qui passent aisément derriere les branches.

Il est nécessaire de renouveller souvent ces sortes de palissades, si elles ne sont faites d'un bois fort, comme chêne, châtaigner & frêne. En faisant ces treilles, on doit ôter avec soin toute l'écorce des perches avant de les mettre en œuvre; elles en durent davantage, & les perce-oreilles, les chenilles & les autres petites bêtes qui gâtent les fleurs & les fruits, ne peuvent pas s'y cacher.

IV. La meilleure invention de toutes, & celle qui est la plus commode, qui dure le plus & de moindre entretien, est de faire des treilles d'échalas de quartier. Ces sortes de treilles coûtent beaucoup d'abord; mais elles sont les meilleures & de moindre dépense, parce qu'elles durent long-tems, & qu'elles sont aisées à entretenir.

Pour les faire, on commence par sceller dans le mur des crochets de fer en ligne droite, à trois pieds de distance l'un de l'autre, & qui sortent de deux pouces hors du mur pour poser & soutenir les treilles. Ensuite ayant acheté la quantité d'échalas nécessaire pour garnir les murs, (je suppose qu'on les a choisi de bon chêne sans aubier, & qu'on les a fait préparer par l'Ouvrier sans les affoiblir, les laissant d'un bon pouce de quarré, & longs de neuf ou dix pieds, suivant la hauteur de la muraille,) on les pose sur les crochets, & on les espace de sept à huit pouces, les mailles ayant plus de grace en quarré long qu'en quarré parfait; après quoi on les lie avec du fil-de-fer ou du laiton, dont on rabat la pointe, de peur qu'elle ne blesse la main quand on vient à palisser, & on continue ainsi le long des murs, en laissant au moins un pouce d'espace entre l'échalas & le mur, pour pouvoir passer le fil-de-fer. Il est indifférent que les montans sur lesquels les échalas portent, soient d'une ou de deux piéces, pourvû qu'elles soient bien entaillées & bien liées & de bon bois de fente. Dans les encoignures de murailles, il ne faut qu'un séul seul montant pour le treillage des deux murs. L'adresse de celui qui le fait, est de mettre son bois bien à plomb, & que toutes les mailles soient égales.

On fait aussi de ces treillages bas & en haies d'appui dans des quarrés de potagers & de vergers, sur-tout pour la vigne.

Quelques-uns, pour faire leurs palissades plus propres, font scier du bois de deux pouces en quarré, & le font entailler & assembler par un Menuisier en forme de chassis; mais ces treilles durent moins que celles de bois de fente, parce que le bois scié se mouline & pourrit promptement.

Pour les contre-espaliers, on les conduit sans façon avec de forts échalas; ou bien on leur fait une clôture de bons pieux tenus fermes par des petites perches attachées en travers avec de l'osier, ou entaillées dans les pieux mêmes; là-dessus on palisse les arbres: quand ils sont grands, ils se tiennent assez d'eux-mêmes.

On peint les treillages de bois, d'abord d'une couche de blanc de céruse; & quand elle est séche, d'une autre couche de verd de montagne: ils en sont bien plus propres & durent beaucoup plus.

V. *Treillage de fil-de-fer.* Il est moins agréable à la vûe que les échalas; mais il coûte deux tiers moins & dure bien davantage: & l'expérience apprend qu'on ne doit pas craindre que le fer écorche les branches.

Pour le faire sur un mur haut, par exemple, de neuf pieds, on y fait sceller trois rangs de crochets de trois pieds en trois pieds sur la hauteur, les crochets éloignés l'un de l'autre de deux pieds sur la largeur du mur, & le rang d'en-bas à huit pouces de terre; ensuite on pose sur chaque rangée des échalas qu'on assemble par le bout, & on les attache aux crochets avec du fil-de-fer; puis de six toises en six toises on attache à un crochet un échalas de la hauteur du mur: & sur ces échalas ainsi arrêtés, on fait un treillage de fil-de-fer bien bandé, dont les mailles sont comme au treillage de bois, de sept pouces de largeur sur huit de hauteur.

# CHAPITRE IV.

*Fourniture du Jardin fruitier ; ou Recueil des meilleurs Fruits, leur figure, leur bonté, & l'ordre de leur maturité.*

POur faire un fruit estimé, il est nécessaire que le bon goût, la belle figure & le coloris y soient réunis ; car un fruit n'est pas de la meilleure sorte, à moins que la vûe & le goût n'y trouvent leur satisfaction.

C'est particulierement aux fruits d'hiver qu'il faut s'appliquer pour l'utile & pour l'agréable ; & pour manger long-tems des mêmes fruits, il n'y a qu'à en placer les arbres à differentes expositions. Pour multiplier ses espéces, sur-tout quand on n'a qu'un petit jardin, on n'a qu'à mettre sur le même pied d'arbre, comme je l'ai déja dit, deux sortes de fruits de qualité ou même de saison différente, pourvû que ce soit le même genre de fruit. Au reste, il vaut mieux n'avoir qu'un nombre médiocre de fruits choisis, qu'une grande quantité d'arbres qu'on ne peut pas cultiver.

Dans le choix des fruits on doit consulter le climat & le terrein ; ainsi les figues, les raisins & les pêches veulent du chaud. La maturité des fruits avance aussi plus ou moins, suivant que le climat, le terrein & l'année sont plus ou moins chauds. Dans les Provinces méridionales de France, les fruits meurissent quinze jours & un mois plutôt que dans celles qui vont au nord ; & le terrein de Paris devance d'ordinaire celui de Versailles.

Les muscats qui sont en bon fonds & bien exposés, peuvent servir de régle pour le degré de la maturité des autres fruits, car tous ceux de l'arriere-saison suivent en cela le sort du muscat, ils meurissent par-tout où le muscat meurit ; & au contraire, s'il n'y meurit pas, la plupart ne s'y perfectionnent point. Le tems de leur maturité peut se voir aussi par celle du muscat : de sorte qu'ils meurissent de bonne heure quand il meurit tôt, c'est-à-dire à la fin d'Août ; & l'année est tardive, lorsqu'il meurit vers la Saint Remy.

## *Fruits d'Eté.*

*Fruits rouges.* Les fraises qui commencent à paroître à la fin de Mai, donnent en Juin, & sont suivies de près par les groseilles, framboises, guignes, cerises hâtives, même griottes, abricots hâtifs & poires de petit muscat ; mais *Juillet est le mois des fruits rouges*. Les figues, abricots, avant-pêches & autres fruits les relevent.

On a en espalier des cerises précoces dès le mois de Mai, mais elles ne paroissent gueres que dans des porcelaines & en petite quantité : aussi n'est-ce que la nouveauté qui fait tout leur mérite, soit qu'on les serve crues ou en compotes ; car étant aigres, ayant peu de chair, un gros noyau & la peau épaisse, elles n'ont encore rien de recommandable en elles-mêmes, d'autant qu'elles sont ordinairement petites, & l'arbre est toujours petit & fort délicat.

Parmi les autres espéces de cerises, il y en a qui sont encore un peu hâtives, & ce sont les moins bonnes ; d'autres plus tardives, qui sont aussi plus douces & meilleures, soit en compote & confiture, soit crues. Il y a sur-tout les belles cerises de Montmorency, qui sont les plus grosses, & qui paroissent sur la fin de Juin ; la cerise à courte queue, qui est fort douce, ferme & agréable au goût ; & la cerise de Portugal, qui est d'un incarnat admirable. Il y a une cerise blanche, qui étant très-meure devient ambrée & jaunâtre. Il y a aussi la cerise à bouquet, qu'on appelle *jemelle* : & il y en a de hâtives.

Les *guignes*, tant blanches, rouges que noires, viennent sans façon sur des arbres à plein vent ; mais elles sont trop fades pour être présentées sur les tables fines, si ce n'est pour la parade & à cause de la primeur ; car on en a dès la fin de Juin. Les blanches sont les plus estimées : il ne faut des unes & des autres que pour attendre la cerise royale, qui est très-coriasse & très-douce & les bigarreaux.

Le *bigarreau* donne dès la mi-Juillet ; il est beaucoup plus brun & meilleur que les guignes, à cause de sa chair ferme & croquante : il est bon dès qu'il est à demi-rouge. Il y a le bigarreau tardif ou *de fer*, qui meurit plus tard, & qui n'est pas si sujet aux vers que l'ordinaire ; il fait un bel arbre.

Le *cœuret* est une espéce de bigarreau plus tendre & fait en cœur, dont le goût est relevé. Son bois est plus gros & sa feuille plus large.

La *griotte* eſt une eſpéce de groſſe ceriſe aſſez ferme, la queue longue, la chair & le noyau d'un rouge noirâtre, & douce juſqu'à la fadeur : elle n'eſt dans ſa maturité que quand elle eſt preſque noire. Son arbre charge fort peu, quoiqu'il fleuriſſe beaucoup. Les ceriſiers de *ceriſes royales* ou *d'Angleterre*. & les griottiers ſont ſi ſemblables par leur bois, la maniere de les pouſſer, la grandeur & l'épaiſſeur de leurs feuilles, par la quantité extraordinaire de leurs fleurs diſpoſées l'une ſur l'autre, enfin par le peu de fruit qui y tient, même par la groſſeur, la figure & la douceur de leurs fruits, qu'on croit volontiers que ce ſont deux eſpéces de griottes, dont l'une eſt rouge & l'autre noire.

Les *guindoux* ſont des ceriſes du Languedoc qui ſont fort douces & groſſes, & d'un rouge-brun très-eſtimé.

Il y a encore une ceriſe bleue qui eſt d'un goût délicieux ; elle vient de Flandre.

Les *meriſes* ſont des fruits ſauvages encore plus indignes de paroître ſur les bonnes tables que les guignes : elles ſont bonnes ſimplement pour donner couleur au ratafia.

La *ceriſe à trochets* n'eſt pas bonne à manger ; mais elle a la feuille beaucoup plus large que les autres eſpéces ci-deſſus. Ce qu'on appelle communément le *bois de ſainte Lucie*, & le *magalet* dont nous parlerons ci-après, ſont encore des eſpéces de ceriſiers.

Il n'y a que le ceriſier précoce qu'on met en eſpalier ou en buiſſon : tous les autres viennent en plein vent.

En Italie, & en quelques Provinces de France, comme en Dauphiné, ce qu'on appelle griottes ce ſont nos ceriſes, & on y nomme ceriſes ce que nous appellons griottes. En Poitou & en Angoumois, nos ceriſes, ſont des guignes, nos meriſes ſont nommées ceriſes, & guindoux ce que nous appellons griottes.

## *Des Abricots.*

On en fait quelque cas, mais c'eſt plus pour les confitures tant ſéches que liquides, ou pour la marmelade, que pour manger cruds. On en peut garnir un deſſert, où ils ſont un fort joli effet par leur vermeillon & leur coloris, ſur-tout ceux qui ſont venus à des eſpaliers : en échange il ont moins de goût que ceux qui viennent en plein vent ; car ceux d'eſpalier meuriſſent rarement du côté du mur. C'eſt pourquoi on doit avoir des abricots à plein vent dans les terres ſéches, dans les hauteurs, & dans les lieux qui ſont un peu à l'abri ; les fleurs s'y conſervent : car l'abricotier eſt délicat, quoique vigoureux, il jette beaucoup de bois & de fleurs ; mais les gelées blanches & les brouillards du printems les font ſouvent périr. C'eſt auſſi pourquoi ils ne réuſſiſſent point à plein vent dans les valées & dans les terres humides.

L'abricot, même celui d'eſpalier qui n'eſt pas aſſez bon pour manger crud, l'emporte ſur tous les autres fruits, pour la compote, la marmelade & la confiture.

L'abricot hâtif ou muſqué paroît au commencement de Juillet. Il eſt petit, rond, ayant la chair blanche & le noyau rond : on ne l'eſtime que pour la primeur. Les abricots ordinaires & jaunes viennent après ſur le milieu du mois, & ils ſont merveilleux pour les compotes, le feu & le ſucre y réveillant un parfum qu'on ne trouve point dans le crud.

Les pêches & les prunes viennent enſemble après les abricots.

## *Des Pêches, Brugnons & Pavies.*

Ce ſont tous fruits du même genre : mais nous appellons *pêches*, ceux qui quittent le noyau ; & *brugnons*, ceux qui étant liſſes, c'eſt-à-dire ſans aucun poil, ne quittent pas le noyau ; & *pavies*, ceux qui ne le quittent pas non plus, mais qui ont la peau un peu velue.

I. La pêche eſt un fruit des plus délicieux à manger crud, & fait d'autant plus de plaiſir, qu'il dure fort long-tems, par les différentes eſpéces qui ſe ſuccedent continuellement depuis la Saint Jean juſqu'à la fin d'Octobre. Voici les meilleures, ſuivant l'ordre de leur maturité.

La premiere eſt l'*avant-pêche blanche* ; elle eſt petite, l'eau en eſt ſucrée & muſquée ; l'arbre qui la porte charge beaucoup, & il eſt fort ſujet aux fourmis.

La *pêche de Troyes*, ou *avant pêche rouge*, eſt plus groſſe & plus muſquée que la blanche ; elle eſt fort rouge & ronde, ayant une petite tête au bout de l'œil ; elle meurit au commencement du mois d'Août, & charge beaucoup, ce qui fait plaiſir à voir : cependant les Curieux préferent la blanche.

Au commencement d'Août paroît la *petite-mignone*, ou *double de Troyes*, qui eſt plus groſſe & meilleure que les précédentes.

Vers la mi-Août la *Madeleine*, la blanche & la rouge. Elles ſont aſſez bonnes, & ne different qu'en ce que la rouge eſt beaucoup plus colorée tant en-dehors qu'en-dedans, autour du noyau. Leurs feuilles, qui ſont beaucoup plus colorées que celles des autre pêchers, les font

aiſément

aisément distinguer, sans y voir le fruit. Il y a encore une Madeleine musquée, qui est meilleure & plus rare. La Madeleine à petites fleurs donne plus de fleurs & de fruits, que celle à grandes fleurs; mais son fruit est plus petit. Les Madeleines ont de particulier, que leurs feuilles ne se recoquillent point par les froids du printems, comme celles des autres pêchers, qui souffrent beaucoup dans ce tems-là; mais elles quittent l'arbre très-facilement aux approches de leur maturité : ainsi il faut en planter peu, d'autant plus qu'elles cedent à la grosse mignone qui meurit en même tems.

La *grosse mignone* est un peu plus longue, plus élevée d'un côté, & d'un bel incarnat. C'est la plus belle & la plus estimée de toutes les pêches.

Vers la fin d'Août la *rossane*; elle a la chair assez séche & jaune, ainsi que la peau qui est d'un rouge pourpré du côté du soleil.

La *chevreuse* hâtive, un peu longuette, d'un rouge vif, chair fine & fondante; mais sujette à devenir cotoneuse de même que la précédente : l'une & l'autre chargent beaucoup.

La *bellegarde*, ou *galande*, belle pêche, quoique longuette.

La *violette hâtive*, lisse, petite, & des plus estimées pour son parfum vineux & relevé. Il y en a une espéce grosse, mais qui n'est pas vineuse. La bellegarde & la violette hâtive sont les meilleures pêches pour remplir l'intervalle d'entre les mignones & les admirables.

La *bourdine*, ronde, d'un rouge obscur, charge beaucoup, réussit en plein vent, & donne au commencement de Septembre.

Vers la mi-Septembre, l'*admirable* & la *royale*, pêches des plus parfaites qui meurissent en même tems, assez semblables, si ce n'est que la royale a communément une petite tête.

La *pourprée*, ou *chevreuse tardive*, d'un rouge foncé, très-belle & très-bonne, vineuse & non cotoneuse comme l'autre chevreuse; elle est plus tardive que les précédentes.

La *persique*, grosse pêche longuette, d'un beau rouge, d'un goût exquis, qui a même du parfum; elle a de petites bosses, vient d'un noyau de pêche de Pau, & ne réussit pas moins en plein vent qu'en espalier.

En Octobre, la *nivette* ou *veloutée*, grosse pêche allongée, mal-unie, & d'une figure assez irréguliere, belle & assez bonne; mais qui a de la peine à meurir dans les terreins froids & humides.

La *blanche d'Andely*, pêche toute blanche dedans & dehors, peu estimée.

L'*abricotée* ou *admirable jaune*, grosse pêche tardive qui a la chair jaune.

La *violette tardive*, autrement dit *pêche marbrée* ou *panachée*, surpasse les autres pêches par son goût agréable & vineux, quand elle est bien meure & que l'automne est séche : elle veut être exposée au midi, & meurit peu à Paris.

Les *pêches de Pau*, dont l'une est un peu longue, & l'autre ronde qui vaut mieux, sont toutes deux d'assez bon goût; mais leur noyau est sujet à s'ouvrir sur l'arbre : ce qui donne entrée aux insectes qui ôtent le goût du fruit. Les pêches d'Octobre ne réussissent guéres que dans les climats plus chauds que celui de Paris : car elles ne valent plus rien, dès que les nuits deviennent froides.

II. Le *brugnon violet* devient musqué; & il est excellent quand il a meuri sur l'arbre, jusqu'à ce qu'il se ride & se détache de lui-même. On le mange en Août & Septembre. Le brugnon violet tardif qui donne en Octobre, & le brugnon jaune, n'ont pas de relief.

III. Les pavies ont plus de goût que les pêches dans les pays chauds. Le climat de Paris ne leur donne ni le goût, ni la délicatesse des pêches : ils y ont toujours la chair grossiere & coriasse : le seul avantage qu'ils y ont sur les pêches, c'est qu'ils sont propres à être pochetés sans s'écraser; ce qui plaît beaucoup aux Dames. Le brugnon violet, le pavie-madeleine, & le pavie de Pompone, sont les meilleures qui meurissent aux environs de Paris : encore les sert-on plus en compotes que cruds.

Le *pavie-madeleine* est fort beau & assez gros, d'un rouge clair, & la feuille dentelée comme la pêche madeleine. Il meurit vers la mi-Septembre.

Le *pavie de Pompone* ou *monstrueux*, est d'une grosseur surprenante, d'une belle couleur, & il charme la vûe & le goût. Il est rond, & d'un rouge incarnat; son goût est musqué, & son eau sucrée. Il meurit à la fin de Septembre.

## *Des Prunes.*

Les prunes sont fort en usage, parce qu'on les mange crues, confites & séches; elles sont d'un grand secours, & font honneur au dessert par leur coloris, leur goût, leur chair, leur multiplicité & leur durée, qui est depuis le commencement de Juillet jusqu'en Novembre.

Au commencement de Juillet, la *jaune hâtive*, ou *prune de Catalogne*, très-douce : & la

*violette hâtive*, ou *grosse noire de Montreuil*, grosse & très-belle prune.

A la mi-Juillet, le *perdrigon hâtif*, meilleure que les précédentes : il approche du perdrigon violet pour la figure & la couleur.

A la fin de Juillet, la *grosse mirabelle*, ou *double mirabelle*, & *mirabelle perlée*, pleine d'eau & fort sucrée, qui a l'avantage de venir sans concurrente avant les trois prunes excellentes, qui sont, la reine-claude, la royale & le perdrigon violet.

En Août, la *prune de Monsieur*, fort commune, assez belle & bonne lorsqu'elle est bien meure. Quelques-uns l'appellent *damas de Tours*, parce qu'elle est violette, & qu'elle quitte le noyau, comme tous les damas.

*Damas violet*, & *damas rouge*, passablement bon, mais inférieurs aux trois espéces de damas qui suivent.

*Damas blanc*, *damas verd*, & *damas de Maugeron*, sont les trois meilleures espéces de damas, qui étoient les plus estimées de toutes les prunes, lorsqu'on ne faisoit cas que de celles qui quittent bien le noyau.

*Petite mirabelle*, est d'un fort bon goût, propre aux confitures, parce qu'elle est séche. La mirabelle rouge n'en est différente que par sa couleur.

*Imperiale violette*, très-belle prune, de la grosseur & de la forme d'un œuf de poule, mais insipide. *L'imperiale blanche*, ou *dardenne*, n'en differe que par la couleur.

*Prunes d'abricot*, belle & bonne prune à chair jaune.

*Reine-Claude* ; à Tours, prune d'*abricot verd* ; à Vitry-sur-Seine, *Dauphine*. C'est la reine des prunes, quoiqu'elle ne soit pas belle : elle garde toujours sa couleur verte, quoique meure : celles qui ont été bien découvertes, sont fouetées de rouge, à cause du soleil : on les envoye par présent de Tours à Paris, dans des coffrets garnis de coton.

*Royale* ou *perdrigon d'Italie*, très-belle prune, d'un rouge un peu foncé ; mais elle est ordinairement si fleurie, qu'elle paroît toute blanche. Elle est excellente, quoiqu'elle ait moins d'eau que la reine-claude.

*Perdrigon violet*, prune longuette très-fleurie & excellente, quoique plus petite que la royale. Le *perdrigon blanc*, assez bonne prune, semblable au perdrigon violet par la figure, mais inférieure en bonté.

*Diaprée*, bonne prune violette, longuette, qui a la chair jaunâtre, fort estimée en pruneaux, & souvent verreuse.

*Sainte-Catherine*, fort bonne prune, sur-tout lorsqu'on la laisse meurir à l'arbre jusqu'à ce qu'elle soit ridée vers la queue : il faut pour cela qu'elle soit en espalier ; car en plein vent elle est sujette à être abattue.

En Septembre, *damas de Septembre*, ou *prune de vacances*, prune violette, dont le principal mérite est de meurir après les autres.

En Octobre, l'*Imperatrice*, appellée en Flandre *prune d'Altesse*, est beaucoup meilleure que la précedente, quoique plus tardive ; on en mange jusqu'en Novembre : elle a la chair jaune, & est assez bonne pour faire plaisir en cette saison.

Toutes les espéces de prunes se greffent en fente ou en écusson, sur des sauvageons de pruniers élevés de boutures ou de noyaux.

La pêche jaune, & la violette hâtive, à cause de leur primeur, se mettent en espalier aux bonnes expositions : la sainte-catherine s'y met aussi, parce qu'elle craint le vent. Tous les autres pruniers réussissent fort bien en plein air, soit en buisson ou à haute tige. Ils ne pousseroient qu'en bois sans se mettre à fruits, s'ils étoient contraints par les regles de la taille. On peut seulement en mettre quelques-uns à l'espalier du couchant, soit pour remplir les places que des pêchers ne pourroient pas occuper, soit pour prolonger la maturité des espéces par la différence des expositions.

Voyez à la fin de ce Tome, la maniere de faire les compotes, les confitures & les pruneaux. A la campagne on fait avec les prunes de saint-Julien, même avec des prunelles & du miel, une espéce de confiture qu'on appelle du *pruné*, & qui approche du raisiné.

### *Des Poires.*

Pour qu'une poire soit bonne, il faut qu'avec la beauté elle ait une chair ou beurrée, ou cassante net, tendre & délicate, l'eau douce & sucrée, & un peu de parfum.

Les poires de choix sont le bon chrétien d'hiver, les beurrés rouge, gris & verd, la bergamotte d'automne, tant la commune que la suisse, la virgouleuse, l'échasserie, l'épine d'hiver, l'ambrette, le rousselet, la robine, la crassane, le saint-germain, la marquise, le saint-augustin, le colmar, le petit-oin, la verte-longue, le sucré verd, le martin-sec, le messire-

jean, le lansac & le portail. Un jardin fruitier doit avoir une douzaine de bons fruits pour le moins, & on ne doit point l'embarrasser de la multitude des autres fruits.

### *Poires d'Eté.*

A la mi-Juillet, *petit-muscat*, ou *poire de sept en-gueule*, excellente & fort estimée malgré sa petitesse à cause de la finesse de son musc; c'est la premiere qui meurisse : pour l'avoir bonne, il faut que l'arbre soit en plein vent, dans un terrein sec, & même qui soit vieux.

*Aurate*, poire qui commence à se faire connoître : elle est presque aussi hâtive & d'un goût aussi délicat que la précédente, & sept à huit fois plus grosse.

A la fin de Juillet, *poire de Madeleine*, ou *citron des Carmes*, d'un assez bon goût, mais sujette à devenir cotoneuse.

Au commencement d'Août, *muscat-robert*, *poire d'ambre* ou *à la reine*, poire cassante; mais excellente au sucre, à cause de son musc, & parce qu'elle n'a point de marc.

La *cuisse-madame*, nommée en Flandre *poire de fusée*, est longue & menue, d'un rouge gris & demi-beurré; elle a la chair ferme, l'eau fort douce & sucrée, & se garde assez : elle est meure au commencement de Juillet.

La poire *muscat à longue queue*, est assez grosse & fort bonne pour une poire hâtive.

La *blanquette* est cassante & plus longue que ronde; elle a la peau lissée, l'eau relevée & sucrée, & se garde assez.

Le *gros blanquet* est fort différent de la blanquette; est plus hâtif de quinze jours, plus gros; & n'est pas si bien fait en poire : sa blancheur lui a fait donner le nom de blanquet : il a la queue grosse, courte & un peu enfoncée, & meurit au commencement de Juillet.

La *poire à la reine* est une poire tendre, c'est-à-dire qu'elle n'est ni beurrée ni cassante : elle est excellente, quoique petite, fort jaune, ambrée, & d'un goût très-relevé : on la nomme aussi *muscat-robert*, ou *poire d'ambre*.

La *bellissime* ou *suprême* est demi-beurrée, & est de la figure d'une grosse figue; elle est fouettée de rouge sur un fond jaune, & d'un goût relevé : il la faut cueillir un peu verte, étant sujette à devenir cotoneuse. Quelques-uns la nomment *figue musquée*.

Le *gros rousselet de Reims* est demi-beurré, & passe pour une des meilleures poires d'été; elle est longue, rouge, beurrée & musquée.

Le *petit rousselet* est plus roux, gris, & ne mollit point si promptement que le gros; il a un goût plus relevé & se garde plus long-tems; il est excellent crud, en compote, en confiture liquide & séche : on peut le cueillir verdelet, pour le laisser meuri dans la fruiterie.

La *cassolette* ou le *friolet* est petite, longuette & verdâtre; elle a l'eau sucrée & musquée; elle est cassante & tendre, charge beaucoup & se garde assez long-tems : sa maturité est vers la mi-Août.

La *bergamotte d'été* est grosse, beurrée & fondante, & ressemble assez à la bergamotte d'automne : elle a l'eau sucrée & est excellente.

L'*épargne* ou *saint sanson* est une poire rouge, assez grosse, fort longue & un peu veloutée: elle meurit sur la fin de Juillet, & elle est plus que bonne.

La *madeleine* meurit vers le commencement de Juillet; mais elle veut être prise sur le verd : c'est une poire verte, assez grosse & assez tendre, qui approche beaucoup de la figure de la bergamotte.

L'*inconnu-cheneau*, ou la *fondante de Bresse*, est plus longue que ronde, & a du rouge & du jaune; elle a l'eau fort sucrée & relevée, la chair cassante, & charge beaucoup.

La *robine* ou *royale d'été* est une petite poire demi-cassante, entre ronde & plate; elle a la queue longuette, droite & un peu enfoncée, l'œil en-dedans; sa chair est tendre & cassante, l'eau musquée & sucrée, le coloris blanc-jaunâtre & la peau douce : elle meurit au commencement de Septembre. Elle donne par bouquets, & vient plus grosse sur coignassier que sur franc.

La *poire sans peau*, autrement *rousselet hâtif*, est longuette & roussâtre, a la peau très-fine, l'eau douce & sucrée, & la chair tendre : c'est un demi-beurré qu'on mange en Juillet.

Le *bon-chrétien d'été* est une grosse poire jaune, tendre, lissée & longue; elle a l'eau bonne & sucrée : c'est un très-bon fruit dans les terres chaudes.

Le *bon-chrétien musqué* est long, d'une grosseur raisonnable, rouge du côté du soleil, & blanc de l'autre; sa peau est lissée, sa chair est entre cassante & tendre, d'un goût parfumé, & son eau sucrée; elle meurit au commencement de Septembre. C'est un bel arbre qui ne vient guéres que sur franc.

La *poire d'orange* : il y en a de plusieurs espéces. L'orange commune est verdâtre & petite;

l'orange royale est belle, grosse & bonne; l'orange musquée est plus plate & veut être mangée plus verte que meure, autrement elle mollit: les autres oranges veulent être aussi cueillies & mangées un peu sur le verd, sinon elles deviennent cotoneuses.

Le *salveati* est assez gros, rond, plat & demi-beurré: il a la queue longue & menue; il est jaune, mais il prend du rouge quand on en ôte les feuilles qui le cachent au soleil: son eau est sucrée & excellente. Il meurit à la fin d'Août.

Le *beurré rouge*, ou *beurré d'Anjou*, est une grosse poire longue, non pointue, fort colorée; c'est le beurré par excellence: son eau est très-sucrée & relevée; c'est la plus fondante de toutes les poires. Il charge beaucoup presque tous les ans & dans toutes sortes de terreins.

Le *beurré gris* n'est pas si haut en couleur; il est plus tardif, moins âpre & plus doux.

La *bellissime d'automne*, ou *vermeillon*, est une poire cassante, rouge comme du vermillon, de la figure de la cuisse-madame, mais plus grosse, d'une eau sucrée, & qui n'a sa bonté parfaite que quand elle se détache de l'arbre.

L'*épine d'été*, ou la *fondante musquée*, est une poire nouvelle, fondante & excellente, qui ressemble assez à l'épine d'hiver.

Il ne faut pas se charger des poires d'été, parce qu'elles passent trop vîte, & qu'elles viennent dans la saison d'abondance; mais il vaut mieux s'attacher aux fruits d'automne & à ceux d'hiver qui durent le plus.

### *Poires d'Automne.*

Le *messire-jean* a la chair cassante & l'eau sucrée: il meurit vers la mi-Octobre. Le messire-jean gris se garde un peu plus que le blanc & le doré; mais il a la peau plus rude, & il est plus pierreux. Tous les messire-jeans font un beau buisson & aiment un terroir médiocrement humide; le terrein trop sec & l'été brûlant rendent le fruit petit & sans relief.

La *bergamotte d'automne* est grosse, lissée & plate; elle a l'œil enfoncé, la queue courte & menue; sa peau est verte & jaunit en meurissant; elle a la chair tendre, fondante, l'eau douce & sucrée, avec un petit parfum fort agréable; elle se mange en Octobre, & se garde jusqu'en Décembre. C'est une des meilleures poires: elle veut être en terre légere & en espalier bien exposé: en buisson, son bois qui est délicat comme son fruit, devient plein de chancres; & le fruit tout tacheté de noir.

La *bergamotte-suisse*, la plus hâtive des bergamottes, est toute rayée de verd & de jaune: c'est une poire plate & très-beurrée que l'on estime.

La *verte-longue*, ou *mouille-bouche*, est ainsi nommée, parce qu'elle est longue & verte, quoique meure: elle est beurrée & fondante, & d'une eau relevée; sa maturité est à la mi-Octobre. Elle est sujette à mollir, & veut une terre séche & douce.

La *verte-longue suisse* ou *panachée*, a les mêmes qualités; son bois est rayé de jaune & de verd; & son fruit, même une partie de ses feuilles, sont panachés.

La *franchipane* est une des plus fondantes & des meilleures poires; elle a effectivement le goût de franchipane & l'eau sucrée; elle est longuette & assez grosse, lissée & jaune.

Le *sucré-verd* est assez gros, semblable à la verte-longue, mais plus court; il est toujours verd, a la chair fort beurrée & le goût agréable; il est un peu pierreux dans le cœur: il meurit vers la fin d'Octobre, & charge beaucoup.

Le *doyenné* ou *saint-michel*, est une poire dont tout le mérite est de charger beaucoup & souvent. Elle est de la grosseur & figure d'un beau beurré gris: elle a la queue grosse & courte, la peau fort unie, le coloris verdâtre, jaunissant beaucoup en meurissant: elle est fondante; l'eau en est douce, mais peu relevée: sa chair devient aisément molle, pâteuse & comme sabloneuse, ensorte qu'il n'est pas aisé de trouver le tems juste de sa maturité: il faut la cultiver un peu verte, & la manger avant qu'elle ait atteint un certain jaune clair qui marque qu'elle est passée. Elle est belle & tient bien son coin dans un dessert; sa maturité est au mois d'Octobre: dans les années séches, elle a un fumet qui la fait estimer.

La *marquise* est grosse & verte, jaunit en meurissant, & ressemble assez au bon-chrétien d'hiver; elle a la tête plate, l'œil petit & enfoncé, le ventre gros & proprement allongé vers la queue; elle est très-beurrée & fondante: son eau est douce & musquée, & approche fort de l'eau de messire-jean. C'est une des plus excellentes poires, quoiqu'elle ait quelques pierres au cœur: elle meurrit en Octobre & Novembre.

La *bergamotte de cresane* est grosse & plate, d'un gris verdâtre qui jaunit en meurissant: elle est très-beurrée & d'une eau sucrée & vineuse; elle a la tête assez grosse vers la queue: elle est excellente.

La *jalousie* est grosse, grisâtre, un peu pointue vers la queue; elle est si beurrée & d'un sucre si fin, qu'elle a mérité son nom, comme donnant de la jalousie aux poires de sa saison; elle veut être cueillie un peu verte.

La poire de *satin* eſt preſque ronde, blanche ſatinée ; elle eſt très-fondante, d'une eau ſucrée & excellente : elle ſe mange pendant trois mois.

La *virgouleuſe*, originaire de *Virgoulé*, près Saint-Leonard en Limoſin, eſt groſſe, longue & verte ; elle jaunit en meuriſſant : elle eſt très-fondante, & d'un beurré ſolide & extraordinaire ; elle a la queue courte, charnue & panchée, l'œil un peu enfoncé & médiocrement grand, la peau liſſe & quelquefois colorée du côté du ſoleil : on la mange en Novembre, Décembre & Janvier. Le poirier de virgouleuſe eſt le plus vigoureux de tous les poiriers : c'eſt auſſi le plus long à rapporter du fruit. C'eſt un ſujet excellent pour y greffer les fruits qui ſont ſujets à la pierre, comme la marquiſe.

L'*epine d'hiver* eſt preſque ronde, tirant ſur l'ovale : elle eſt verte & jaunit un peu en meuriſſant : c'eſt une poire des plus fondantes, dont le beurré eſt muſqué & le plus fin de tous : on la mange en Novembre, Décembre & Janvier.

L'*ambrette* eſt fondante, ſa figure eſt ronde, elle a l'œil enfoncé, le coloris verdâtre & gris dans les terres fortes, & blanchâtre dans les terres légeres ; elle a la queue droite & aſſez longue, la chair fine & beurrée, l'eau ſucrée & parfumée : on la mange en Novembre, Décembre & quelquefois en Janvier. Elle vaut mieux ſur coignaſſier que ſur franc : elle eſt plus hâtive & d'un goût plus relevé dans les terres légeres, le fruit & le bois ont un air ſauvage, & ils réſiſtent aſſez à la gelée.

Le *ſaint-germain* ou *inconnu-la-fare*, eſt un fruit gros & long : ſon coloris eſt verd & roux, un peu tiqueté ; il jaunit en meuriſſant ; il a la queue courte, groſſe & panchée ; il eſt très-beurré & fondant : on en mange juſqu'au mois de Mars ; mais quand on veut le garder ſi long-tems, il faut le cueillir un peu verd : c'eſt un des meilleurs fruits d'hiver ; ſon arbre fait un beau buiſſon & charge beaucoup.

La *dauphine* ou *lanſac* eſt ordinairement de la groſſeur des bergamottes : elle vaut mieux petite que groſſe. Sa figure eſt entre ronde & plate par la tête, un peu allongée vers la queue ; elle eſt d'un jaune pâle ; elle a l'eau ſucrée, & eſt un peu parfumée, la peau liſſe, la chair jaunâtre, tendre & fondante, l'œil gros & à fleur, la queue droite, longuette & aſſez groſſe & charnue.

Le *martin-ſec* eſt plus long que rond ; il eſt rouge du côté du ſoleil, & d'un roux iſabelle de l'autre ; ſa chair eſt caſſante, aſſez fine, & ſon eau ſucrée avec un petit parfum ; on peut le manger bon durant trois mois ; il eſt un peu ſujet à être pierreux.

Le *bezi d'Ery* eſt une poire très-ronde, de la groſſeur d'une groſſe balle de jeu de paume ; le coloris jaune & d'un verd blanchâtre, la queue aſſez droite & courte. Elle meurit en Octobre & Novembre. Le *bezi-lamotte* dure juſqu'à à la fin de l'automne. Le *bezi de Queſſoy* va juſqu'en Janvier.

La *merveille d'hiver* eſt de figure inégale, ni ronde ni longue, verdâtre, d'une bonne eau & d'un beurré très-fin.

La *poire de vigne* ou *petit-oin* eſt une petite poire beurrée, & qui a beaucoup d'eau & de ſucre & la queue fort longue ; elle vient bien en plein vent, & meurit en Novembre.

Ayez ſur-tout beaucoup de *creſſanes*, de *marquiſe* & de *virgouleuſe*.

## *Poires d'Hiver.*

Outre la virgouleuſe, l'épine d'hiver, le ſaint-germain, la creſſane & autres qu'on a en automne, & qui durent une partie de l'hiver, on y a les poires ſuivantes.

Le *colmar* a le ventre plus gros que la tête, s'allongeant groſſierement vers la queue qui eſt courte, groſſe & panchée ; le coloris en eſt verd tiqueté, un peu teint du côté du ſoleil, & jaunit un peu en meuriſſant ; la peau en eſt douce & unie, la chair tendre, l'eau douce & ſucrée, & d'un goût très-fin : c'eſt une des meilleures poires d'hiver ; ſa maturité eſt en Janvier, Février & Mars.

Le *portail* ne réuſſit guéres qu'en Poitou. Il a l'eau ſucrée, le parfum agréable, la couleur & la figure approchantes d'un meſſire-jean, brun, bien plat. Sa maturité eſt en Janvier & Février.

La *louiſſe-bonne* eſt une poire beurrée, qui reſſemble de figure à l'épine d'hiver, & qui vient bien, même en plein vent.

Le *bezi de Chaumontel* eſt gros & long, fort ſemblable au beurré gris, prenant encore plus de rouge ; il eſt fondant & d'une eau ſucrée & relevée, des plus tardifs & excellens.

L'*echaſſerie* ou *bezi-landrin* eſt d'une groſſeur médiocre ; il a la figure d'un citron, l'œil tout-à fait en dehors, le coloris verdâtre, jaunâtre & tiqueté, la queue droite & aſſez longue & groſſe, la chair fine & beurrée, l'eau ſucrée & un peu parfumée : c'eſt une des excellentes poires d'hiver ; elle ſe mange en Décembre.

Le *bon-chrétien d'hiver* eſt connu pour un des meilleurs fruits ; il eſt fort gros ; il y en a qui peſent juſqu'à deux livres ; ſon coloris eſt incarnat du côté du ſoleil, & jaune de l'autre ; il eſt caſſant, d'un goût agréable, d'une eau douce & ſucrée, & a un petit parfum : quand il eſt meur, il eſt excellent crud, & fait une belle figure dans les deſſerts ; il a auſſi l'avantage de faire la meilleure compote de toutes les poires : il dure juſqu'aux nouveautés du printems, & fait toujours honneur. Les différences du bon-chrétien, ſoit long ou rond, verd, doré, brun ou ſatiné, de celui d'Auch ou d'Angleterre, même du bon-chrétien ſans pepins, ne viennent, à ce qu'on croit, que de la différence du terrein, du climat, de l'été, ou de la force de l'arbre en tout ou partie.

Le *ſaint-martial* ou *l'angelique de Bordeaux* reſſemble fort au bon-chrétien d'hiver ; mais elle eſt moins groſſe & plus plate : elle ſe garde aſſez long-tems ; ſon eau eſt douce & ſucrée, ſa chair tendre & demi-beurrée.

La *bergamotte de Pâques* ou *d'hiver* eſt verte, beurrée & fondante : elle n'eſt pas ſi groſſe que la bergamotte d'automne, mais elle a le même goût.

La *bergamotte de Bugi* eſt une groſſe poire preſque ronde, menue vers la queue, d'un jaune-verd : elle eſt fondante & beurrée, & ſe garde juſqu'au mois d'Avril : c'eſt un excellent fruit.

La *bergamotte de Soulers* n'eſt pas ſi plate que la bergamotte d'automne ; elle eſt tachetée de noir, très-beurrée & de bon goût ; ſon eau eſt ſucrée : elle ſe garde long-tems, ſe mange des dernieres, & eſt des meilleures.

La *royale d'hiver* eſt groſſe & reſſemble beaucoup au bon-chrétien d'été ; elle eſt jaune & a l'eau très-ſucrée : ſa maturité eſt en Janvier, Fevrier & Mars.

Il y a des fruits qui ſont tardifs à rapporter, comme les ambrettes, robines, rouſſelets, épines, virgouleuſes & colmars : d'autres au contraire ſont aſſez prompts, ſur-tout ſur coignaſſiers, comme verte-longue, beurré, doyenné, &c.

### *Poires médiocrement bonnes.*

Les médiocres ſont, pour l'été, le portugal d'été, poire de prince ou amiral, la crapaudine, griſe-bonne ou ambrette d'été, la bergamotte d'été, la brute-bonne, la finor, le beurré blanc, le parfum d'été, la beliſſime, la jargonelle, quoique parantes, &c.

Pour l'automne, la poire-roſe, le caillot-roſar, la vilaine d'Anjou, la groſſe-queue, le doyenné, l'Angleterre, le bon-chrétien d'Eſpagne, quoique d'une belle figure, l'ambrette ſans épine, l'oignon muſqué.

Pour l'hiver, le milan rond, la reine d'hiver, la carmelite, le rouſſelet & l'orange d'hiver, la double-fleur, la tibivilliers, le ſucrin noir, l'archiduc, &c.

### *Autres Poires bonnes en compotes & à cuire.*

Les meilleures poires à cuire ſont celles qu'on ne peut manger que cuites ; ce ſont la plupart de groſſes poires qu'on éleve en plein vent.

La *double-fleur* eſt groſſe, plate & belle à voir ; elle a la queue longue & droite, la peau liſſe, colorée d'un côté & jaune de l'autre : après qu'elle a été ſervie dans les pyramides & qu'elle commence à brunir, elle fait une des meilleures compotes qui ſe mangent, ayant la chair moëlleuſe, ſans aucune pierre, & beaucoup de jus qui prend aiſément une belle couleur au feu : elle eſt meure au mois de Mars.

Le *franc-réal* eſt gros, preſque rond, d'un jaune tavelé ; il a la queue courte & meurit au mois de Février ; il eſt excellent en compote.

*L'angobert* eſt gros, coloré de rouge d'un côté, & d'un gris rouſſâtre de l'autre ; elle a aſſez la figure du beurré ; elle eſt très-bonne cuite & en compote : elle eſt meure en Janvier & Février.

Le *petit certeau* eſt long & menu, de couleur jaunâtre & rouge : il eſt excellent en compote & en confitures.

Le *gros certeau d'hiver* eſt moins long que le petit ; il eſt aſſez gros & rouge ; il peut ſe manger crud ; car quand il eſt meur, il eſt d'une bonne eau & ſans pierre : il eſt excellent cuit & en compote.

La *poire de parfum d'hiver*, ou le *bouvart muſqué*, eſt une très-belle poire, groſſe & ronde, d'un jaune coloré : elle eſt meilleure cuite que crue.

La poire de *petit muſcat d'automne* eſt petite, ſéche fort muſquée : elle eſt excellente confite & en compote.

Il y a encore le cadillac, les poires de liquet & celles de livre.

## *Des Pommes.*

Le *rambour* eſt une groſſe pomme tendre, ronde & hâtive; elle eſt verte d'un côté, & fouetée de rouge de l'autre : il y en a de toutes blanches qui ſe mangent à demi-vertes, & d'autres plus rouges; elle ne ſont bonnes proprement que pour être mangées en compote, à quoi elles ſont excellentes : elles ſe mangent dans le mois d'Août, & ſouvent dès le mois de Juin juſqu'en Octobre.

La *reinette blanche* eſt tendre, n'a pas l'eau ſi relevée que les autres, & ne dure pas ſi long-tems.

La *reinette griſe* eſt plus ferme & dure plus long-tems; elle a l'eau fort ſucrée & relevée : on l'eſtime la meilleure des pommes.

La *reinette franche* eſt groſſe; elle jaunit en meuriſſant; elle eſt tiquetée de petits points noirs; elle a l'eau ſucrée & ſe garde juſqu'au printems : on en peut faire des compotes en tout tems. On commence d'en pouvoir manger crues vers le mois de Janvier, & elles durent juſqu'aux nouvelles.

Le *calville rouge* eſt gros, plus long que rond; ſon goût eſt vineux : il y en a qui ſont rouges en-dedans : plus l'arbre eſt vieux, & la terre où il eſt, froide, plus le fruit y rougit en-dedans.

Le *calville blanc* eſt plus eſtimé que le rouge par ſon goût relevé; il eſt à côte de melon, qui prend un petit coloris vermeil du côté du ſoleil : l'une & l'autre de ces deux pommes ſe conſervent aſſez long-tems : elles peuvent aller juſqu'en Février, ſi elles ſont venues dans un terrein ſec; mais ſi on ne les mange pas dans le tems de leur maturité, on court riſque de les manger pâteuſes. Il y a auſſi le calville d'été.

La pomme de *bardin* eſt plate; elle n'eſt ni groſſe ni petite; elle eſt griſe & d'un rouge-brun; elle a l'eau relevée & ſucrée, & même un peu muſquée : elle ſe mange en Décembre.

La *pomme d'or* ou *reinette d'Angleterre*, eſt très-belle & de moyenne groſſeur; elle eſt un peu plus longue que ronde : elle eſt jaune comme de l'or, & tiquetée de petits points rouges : ſon eau eſt ſucré & de bon goût; elle ſe garde long-tems.

La pomme de *drap d'or* eſt groſſe, d'une eau agréable, quoiqu'en petite quantité, & ſa peau reſſemble à du drap d'or : on la mange vers Noël.

Le *fenouillet* eſt d'une couleur extraordinaire; il a le fond comme violet, couvert d'un manteau gris-rouſſâtre : ſa figure approche aſſez d'une petite reinette; il a la chair fine & l'eau fort ſucrée, & un peu de parfum de la plante dont il porte le nom; ſa maturité eſt depuis Décembre juſqu'en Mars.

La pomme de *violette* eſt une eſpéce de gros fenouillet; elle eſt groſſe, preſque ronde, fouetée d'un rouge foncé du côté du ſoleil; elle a la chair blanche, fine & délicate, l'eau douce & ſucrée : on en peut manger juſqu'en Janvier.

La pomme d'*api* eſt connue de tout le monde pour une petite pomme, d'un rouge vif du côté du ſoleil, & blanche de l'autre; elle a la peau ſi fine, qu'on ne la pele point pour la manger; ſa chair eſt tendre, & ſon eau eſt douce & ſucrée; elle n'a point d'odeur, & elle ne ſent point mauvais comme les autres pommes quand on la tient enfermée, ou qu'on la porte en poche. Elle dure long-tems; on en garnit les bords des plats; elle charge beaucoup & vient par bouquets. Le pommier d'api eſt pourtant moins vigoureux que les autres, & il lui faut une terre graſſe ſans être humide : il ne craint point les grands vents. L'api dure juſqu'au mois d'Avril.

Il y a encore beaucoup d'autres pommes, comme pigeonnel gros & petit, dont l'un eſt d'été, & l'autre dure juſqu'au-delà de l'hiver; les court-pendus, dont l'un eſt muſqué; l'écarlate, le châtaigner, &c. Mais je ne parle ici que des meilleures.

Il eſt même à propos de mettre des pommiers de tige dans un verger; ils y deviennent plus grands & y donnent plus de fruit : les pommiers ne s'accommodent pas à la diſcipline auſtere des jardins fruitiers, ſur-tout les reinettes, les calvilles, les rambours, les francatus & les pigeons. Le fruit eſt même meilleur dans les vergers, quoiqu'il n'y ſoit pas toujours ſi beau. Il en eſt de même des pruniers. On peut y mêler quelques abricotiers.

## *Des Raiſins.*

A la fin de Juillet, *raiſin précoce* ou de la *madeleine* : tout ſon mérite eſt d'être hâtif.

Vers la fin d'Aout, *chaſſelas* beau & excellent qui meurit facilement, & qui eſt très-doux.

*Ciouta* ou *raiſin d'Autriche*, bon & doux comme le chaſſelas : il a les feuilles découpées comme le perſil.

*Raisin de Corinthe*, *blanc* & *violet*; deux espéces de petits raisins sans pepins, dont les grapes sont ordinairement très-grosses, les grains très-menus & fort serrés.

En Septembre, *muscat*, tant *blanc*, *violet* que *rouge*; trois espéces peu différentes pour le goût, & qui sont de très-beaux & excellens raisins lorsqu'ils sont bien meurs.

En Octobre, *muscat long*, *passe-musqué*, ou *muscat d'Alexandrie*, très-gros raisin, long & excellent quand il est en terrein, & en exposition assez chaude pour pouvoir meurir.

*Verjus* ou *bourdelais*, gros raisin dont on se sert avantageusement, soit verd ou meur, pour la cuisine & pour les confitures.

La vigne se multiplie aisément par marcottes ou de boutures, qu'on nomme simplement boutures, lorsqu'elles sont seulement du bois de l'année, & crossettes, quand il y tient un peu de vieux bois.

Les muscats, & sur-tout le long, demandent absolument l'espalier pour meurir, parce qu'ils ont les grains très-pressés & la peau dure. Pour y remedier: 1°. Dès que les grains sont gros comme des pois, on les éclaircit avec des ciseaux, n'en laissant que ce qu'il faut pour garnir la grape, sans qu'ils se serrent trop lorsqu'ils seront à leur grosseur. 2°. Quand ils commencent à s'attendrir, & qu'on les a découverts peu à peu de leurs feuilles, comme les autres raisins, il faut les mouiller soigneusement par-dessus pendant la chaleur du soleil; cela leur attendrit la peau, & leur procure la couleur d'ambre qui fait tant de plaisir à la vûe.

## *Des Figues.*

Figues au commencement d'Août. La figue *blanche-ronde* est la plus estimée de toutes pour les environs de Paris: elle est très-belle, fort bonne, & celle dont le fruit d'automne meurit plus aisément.

La *blanche-longue* est aussi fort belle & très-bonne; mais outre que son fruit d'automne a plus de peine à meurir que la précedente, son fruit d'été a moins d'eau que la ronde, & quelquefois il se séche sur l'arbre lorsqu'il est trop découvert de feuilles.

Ces deux espéces sont les seules dont on doive se contenter ici: toutes les autres espéces sont estimées dans les pays chauds, donnent peu de satisfaction aux environs de Paris.

Les deux espéces de figues blanches donnent beaucoup de figues fleurs ou figues d'été, qui meurissent toujours lorsqu'il n'arrive point d'accidens; & aussi beaucoup de secondes figues ou figues d'automne, qui ne meurissent que quand l'automne est favorable.

Les autres espéces donnent peu de figues-fleurs: & comme il est rare que l'automne soit assez chaude pour meurir les secondes, cette seule considération suffiroit pour justifier que c'est avec raison qu'on les a abandonnées pour ne garder que les blanches. Il est inutile de dire ici les noms de toutes ces différentes espéces de figues, puisqu'on ne conseille pas d'en planter.

Les figuiers se multiplient aisément de marcottes ou de boutures; on les plante en espaliers aux bonnes expositions, ou bien en plein air, soit en caisses, soit en pleine terre. Les figues de plein air ont plus de goût; mais celles des caisses sont plus hâtives.

Le figuier est un bois tendre, sujet à périr par les fortes gelées, & encore plus par les verglas: c'est pourquoi on doit serrer ceux qui sont en caisses, & couvrir ceux qui sont en terre, de fumier sec, de paille longue ou de cossas; faire la guerre aux rats & aux mulots qui se cachent sous ces couvertures, & ne les ôter que peu à peu pour endurcir les figuiers à l'air.

Les figuiers encaissés sont fort en vogue, parce qu'on évite ces inconvéniens, que le fruit en est plus hâtif, qu'on ménage le terrein des espaliers, & qu'en arrangeant les caisses proche de l'eau au sortir de la serre, on leur donne aisément les amples & fréquens arrosemens dont ils ont besoin l'été.

## *De l'achat & de l'emballement des Arbres.*

Il faut 1°. ne s'attacher qu'aux espéces de fruits bonnes & connues, sans se laisser leurer par de nouveaux noms, ni par des Charlatans; 2°. ne croire pour l'achat, ni la plupart des Moines, ni les Marchands bannaux, qui font commerce de pépinieres dont on n'est pas sûr des espéces, soit à Paris, Vitry, Orléans ou Rouen; mais s'adresser à gens fidéles & sûrs, qui vous laissent choisir vos arbres le livre à la main, pour être certain de l'espéce & du plant; & s'il est pris dans un mauvais terrein, la reprise n'en sera que plus assurée dans un meilleur.

Lorsque vous voulez faire venir des arbres de loin, ou y en envoyer; après les avoir arrachés avec soin, coupez-les à moitié, si ce sont des arbres nains, pourvû qu'ils soient longs d'un pied au-dessus de la greffe, cela suffit: liez-les par petits paquets, & garnissez bien les racines de mousse séche; si elle étoit mouillée, les grosses racines se moisiroient, & tout le chevelu perriroit; emballez-les ensuite dans de grandes caisses bien garnies de foin, de crainte qu'ils ne balottent

balottent, & clouez la caisse; on les transporteroit ainsi au bout du monde : quand ils sont arrivés au lieu de leur destination, si la terre n'est pas préparée, en attendant portez la caisse à la cave, ou mettez vos arbres la racine en terre, pour les tenir frais, & jamais dans l'eau, parce qu'elle les fait moisir, & qu'après être plantés, il en meurt beaucoup. Si les arbres que vous voulez envoyer ou faire venir de loin, sont à tige entiere ou à demi-tige; comme on ne peut pas les encaisser, il suffit de les mettre par paquets garnis de mousse, les bien emballer dans du foin, les lier de façon qu'ils ne puissent pas se défaire, & qu'on n'en voye pas les racines.

# CHAPITRE V.

## *Instructions pour bien planter, élever & transplanter les Arbres.*

COmme j'ai expliqué ci-dessus quelles sont les terres, les formes, les expositions & l'éducation propres à chaque espéce de fruitiers, il s'agit maintenant de mettre la main à l'œuvre.

### *Tems de planter.*

La mailleure saison pour planter, est depuis le commencement de Novembre jusqu'à Noël. Ne plantés jamais au printems, tant les pépinieres que toutes sortes d'arbres, à moins d'une nécessité pressante, parce que les racines des arbres travaillent en hiver même, & forment de petites fibres qui les avancent pour la pousse du printems; au lieu que lorsque vous plantez au printems, vous rompez toutes ces fibres formées en hiver, cela fait tort à l'arbre, la reprise n'en est pas si sûre, elle est toujours retardée, & le plant ne fait pas si bien.

### *Préparation de la terre.*

Il faut la préparer dès le mois d'Octobre, tant pour les jardins neufs, que pour ceux qu'on veut regarnir. J'ai expliqué au Chapitre premier du premier Livre du Jardinage, la maniere de défoncer & changer la terre pour les jardins neufs; il n'y a qu'à y planter les arbres dans le terrein défoncé, le long d'un cordeau bien tendu. Pour les jardins à regarnir, il n'y a qu'à faire & amander les trous, à distance, grandeur & quantité convenables.

Chacun connoissant la qualité de sa terre & celle des amendemens qu'il y doit mettre, il est aisé de l'amender, pourvû qu'on employe le fumier à propos.

On ne sçauroit apporter trop de soin à bien préparer la terre avant que de planter; car la beauté des arbres en dépend absolument, & les fautes qu'on y fait dans le commencement deviennent irréparables, puisqu'il n'est presque pas possible de fouiller ni de porter aucun amendement au-dessous des racines d'un arbre lorsqu'il est planté.

C'est pourquoi pour bien préparer la terre, il faut, 1°. Dans les grands plants, ouvrir des trous plus ou moins grands, selon qu'elle a plus ou moins besoin d'amendement. Dans les meilleurs fonds, on doit les faire de six pieds en quarré; & si l'on y plante des poiriers, les cruser de deux pieds de profondeur, & d'un pied seulement pour les pommiers; car si les trous sont plus creux, les racines suivent la bonne terre & descendent jusqu'au fond, où étant renfermées & n'y trouvant pas assez de nourriture, elles languissent; au lieu qu'étant plantés fort haut, leurs racines courent sur la superficie de la terre, qui est toujours la meilleure, ils profitent avec plaisir, & raportent leur fruit plus gros & mieux nourri.

2°. Comme en fouillant ces trous, toute la terre que l'on en tire n'est pas également bonne; & qu'on ne doit prendre que la meilleure pour les remplir; & comme la terre du dessus est toujours la plus excellente, & que celle du fond est comme morte & incapable de produire, on ne doit jamais la remettre dans le fond du trou. Par cette raison, si ceux qui plantent pouvoient se donner la patience de laisser pendant une année les trous ouverts, il est certain que le fond en deviendroit meilleur, & que la terre qui en auroit été tirée seroit bien plus capable de produire, après qu'elle auroit reçu les influences de la chaleur du soleil.

Si le tuf est proche, il faut le défoncer : & si l'endroit qu'on fouille est la place d'un arbre mort, on doit aussi en ôter la terre pour en remettre d'autre; parce qu'un arbre reprend rarement & ne fait jamais bien dans la terre où il en est mort un.

Il faut encore changer la terre du trou où l'on replante un arbre de la même espéce, parce

que les sels de l'ancienne terre sont épuisés.

3°. Les trous étant ainsi fouillés, avant que de les remplir, il est nécessaire d'en bien labourer le fond, d'y remettre un pied de hauteur de la meilleure terre, & de répandre par-dessus du fumier pourri ou haché d'un demi pied de haut, & de labourer deux ou trois fois, jusqu'à ce qu'il soit bien mêlé avec la terre, d'autant que si le fumier demeure tout ensemble, il s'échauffe & gâte les racines. Ensuite il faut remettre un second lit de terre de pareille hauteur que le premier, & par-dessus un demi-pied de fumier, les bien mêler ensemble; s'il en est besoin, y ajouter encore un troisiéme lit; & ainsi remplir le trou jusqu'à un demi-pied plus haut que la terre ordinaire; car le fumier s'affaisse en se pourrissant.

4°. On doit comme je l'ai dit, pratiquer cet ordre selon que la terre a plus ou moins besoin d'être amendée; mais toujours plutôt avec profusion qu'avec avarice. Si l'on n'a pas assez de fumier pour en mettre trois lits, il faut principalement amender le fond du trou, d'autant qu'après qu'il est rempli & que l'arbre est planté, on ne sçauroit plus y rien porter; au lieu que le dessus de la terre est toujours aisé à fumer.

5°. Dans les terroirs humides & qui n'ont pas grand fond, on ne doit pas faire des trous pour y planter; mais après avoir bien labouré la terre & l'avoir amendée selon son besoin, il faut poser les arbres dessus sans les enfoncer: souvent même il est nécessaire d'y planter sur mottes faites de terres d'apport, & toujours de recouvrir les racines de terre de gazon hachée & bien déliée, d'un pied & demi de hauteur, & de quatre ou cinq autour de la tige. Comme on doit empêcher autant qu'il se peut que les racines ne pivotent, principalement celles des poiriers, il faut observer en les plantant de couper quarrément, & non point en pied-de-biche, toutes les racines de dessous & celles qui descendent. Les arbres qui seront ainsi plantés sur la terre, pourront trois ans après le mois de Novembre, être fumés commodément par-dessus les racines.

6°. Pour bien planter les espaliers contre les murailles, il est essentiel d'ouvrir une tranchée de huit pieds de large sur trois de profondeur, & prendre garde en la fouillant de ne l'approcher que d'un demi-pied de la muraille, & de la couper en talus, pour ne point toucher aux fondemens. En creusant cette tranchée, il faut séparer la bonne terre d'avec la mauvaise, en ôter toutes les pierres & les racines, puis remplir la tranchée comme je l'ai dit à l'égard des trous; c'est-à-dire qu'on doit labourer le fond de la tranchée, y remettre un pied de hauteur de bonne terre, & un demi-pied de fumier pourri par-dessus, le bien mêler ensemble, & continuer de la remplir ainsi de terre & de fumier, jusqu'à un demi-pied plus haut que la terre ordinaire. Et d'autant qu'il faut planter les espaliers avec plus grand soin que les autres plants, on doit être curieux, si la terre tirée de la tranchée est bonne, d'en faire rapporter de la meilleure ou du gazon haché, & d'observer d'y mettre une fois plus de terre que de fumier. Ceux qui qui ne pourront d'abord faire des tranchées si larges, doivent se contenter dans le commencement de les ouvrir de quatre pieds, pour les élargir les années suivantes, selon que les arbres en auront besoin.

Lorsqu'on plante des arbres en buisson, il est quelque-fois nécessaire d'ouvrir des tranchées, & de les remplir avec le même soin que celles des espaliers; quelque-fois aussi il suffit de faire des trous de six pieds en quarré, & de les bien amender. Cette différence dépend de la qualité de la terre, & de la bonté du fonds.

Les Curieux ne veulent point qu'on mette du fumier dans les trous des arbres en les plantant; ils n'y veulent que de la terre du dessus des quarrés ou des allées; & disent que le fumier y est inutile pour la reprise des arbres, & qu'il peut en alterer les racines, & y causer du vuide & de la moisissure, ou y engendrer de la vermine.

### *Choix des Arbres qu'on veut planter.*

Outre ce que j'ai dit à la fin du chapitre précedent sur l'achat & l'emballement des arbres, il est à propos de les choisir & de les marquer dans les pépinieres dès la mi Septembre. Pour cela on prend garde à l'âge, au terroir, à la figure, à la grosseur & à l'écorce de l'arbre, & aux racines quand il est arraché.

I. Les pêchers & les abricotiers doivent se planter un an après qu'ils ont été greffés; si on les laisse plus long-tems, ils ne sont plus bons. Les poiriers & les pommiers, pour être bons, doivent être pris deux ans après la greffe.

II. On ne doit faire cas que des arbres qui ont poussé vigoureusement dans l'année, qui ont la feuille & le bout du jet sains, l'écorce noire & luisante, sans gomme ni chancres. L'espalier souffre plutôt des arbres tortus que le buisson.

Bien des gens croyent qu'il est plus avantageux de prendre des arbres élevés dans une terre

séche & ingrate, pour les replanter dans une meilleure, que de les choisir dans un bon fonds : ils se persuadent que ces arbres alterés venant à rencontrer une terre nouvelle, ressentent incontinent ce changement, & poussent avec plus de vigueur. Mais la raison & l'expérience nous font connoître que les arbres élevés dans une mauvaise terre, n'y trouvent que peu de nourriture, ne poussent aussi que peu de racines ; qu'ainsi ils ne peuvent jetter qu'un bois petit, jaunâtre & moussu ; & quoiqu'ils soient replantés dans un fonds excellent, n'ayant que peu de racines, ils sont dans l'impuissance de ramasser abondamment la bonne nourriture qu'ils y rencontrent, outre que leur écorce desséchée & alterée par le manque de nourriture, ne peut pas aisément recevoir la séve : au contraire, les arbres arrachés dans une bonne terre, ont toujours beaucoup de racines, les bois vigoureux, & reprennent vîte & bien. Je parle ici pour les Jardins où le plant trouve toujours meilleur fond & plus d'abri de culture, à la différence des plants de haute tige qu'on met dans les clos ou dans les champs ; il vaut toujours mieux qu'ils viennent d'un terrein plus mauvais que celui où on les plante.

Les pêchers qui ont plus d'un an de greffe, ou qui ont été greffés sur de vieux amandiers gros de quatre à cinq pouces, ne valent rien, & ne poussent presque point sur le vieux bois.

Les pruniers, les abricotiers, les azeroliers & les poiriers sont bons de trois à quatre pouces, même de deux pouces & demi ; & quand ils auroient deux ou trois ans de greffe, ils réussissent encore en bon fonds.

Les pommiers de paradis & les cerisiers précoces sont bons d'un pouce & demi. Les arbres de tige doivent être choisis bien droits, de six bons pieds de haut, dont le bas aura cinq à six pouces de grosseur, & le haut trois à quatre pouces. Pour les poiriers à haute tige, il faut les prendre greffés sur franc & non sur coignassier, parce qu'ils jettent de grosses tiges, de longues branches, & un bon pivot qui résiste aux grands vents ; au lieu que les poiriers greffés sur coignassier ne font que courir à fleur de terre, & s'éclatent souvent : cependant on peut en mettre dans une terre humide & grasse, à l'abri de quelque mur ; car ceux greffés sur franc ne donnent du fruit qu'à trois ans.

Pour toutes sortes de nains ou d'espaliers, il vaut mieux qu'ils soient d'un seul brin & d'une seule greffe ; qu'ils ayent de bons gros yeux qui promettent des branches belles & dociles, surtout pour les pêchers ; que la greffe en soit saine & placée ni trop haut ni trop bas pour l'espalier & pour le buisson, qui ne doivent ni l'un ni l'autre commencer qu'à six ou sept pouces de terre ; & si l'arbre est destiné en plein vent, qu'il ait à la tête quelques branches qui puissent la former à peu près ronde & non fourchue.

C'est une marque de vigueur, quand la greffe est recouverte, & si vous êtes obligé de prendre un arbre qui ait deux greffes, coupez la plus foible.

III. Si les arbres qu'on choisit sont hors des pépinieres ou déja arrachés, on doit, outre ce que dessus, prendre garde s'ils ne sont pas trop vieux arrachés, & s'ils n'ont point l'écorce ridée, le bois sec, la greffe étranglée par la filasse, & sur-tout si les racines sont bien conditionnées.

Pour cet effet, il faut 1°. qu'elles soient grosses à proportion de l'arbre, ensorte qn'il y en ait au moins quelqu'une qui approche de la grosseur de la tige, car quand il n'y a que du chevelu, cet un signe de foiblesse ; & ce n'est pas même un bon signe, d'avoir trop de chevelu. 2°. Que les principales racines ne soient ni pourries, ni échatées, ni fort écorchées, ou fort rongées, ni séches & dures : c'est pourquoi pour arracher un arbre, il est nécessaire de faire un grand trou tout autour, & de l'enlever adroitement & doucement sans rien forcer. 3°. Que les racines soient bien disposées, qu'on y en puisse toujours trouver un étage de bonnes, qui seront à peu près le tour de la tige, quand on en aura coupé les mauvaises ; du moins que ces bonnes puissent se tourner du côté de la bonne terre. 4°. On doit faire cas sur-tout des racines nouvelles faites : elles viennent communément près de la superficie de la terre. Les vieilles sont ordinairement raboteuses & noirâtres aux poiriers, pommiers, pruniers, cerisiers, &c. au lieu que les jeunes y sont rougeâtres & assez unies ; elles sont blanchâtres aux amandiers, & jaunâtres aux meuriers.

### *Comment on peut habiller ou préparer l'Arbre qu'on veut planter.*

C'est ce qui décide souvent de son sort.

I. Le difficile est de bien habiller les racines. Pour cela, 1°. il ne faut point couper tout le chevelu ; car ce sont ces petites racines qui reprennent les premieres, & qui commencent à nourrir l'arbre ; on doit seulement en ôter le superflu, les éplucher & les rafraîchir ; à moins que ce ne soit un arbre qu'on replante dans l'instant même qu'on l'arrache, car pour peu que ce chevelu ait vû l'air, de blanc qu'il étoit, il noircit, meurt & carie le reste des racines.

2°. Le chevelu étant épluché, les grosses racines se découvrent : on les coupe en-dessous à proportion de leur force : on retranche celles qui sont rompues ou écorchées, pourries ou séches ; à moins que ce ne soient des racines qui auront été simplement alterées par la sécheresse, ensorte qu'on puisse les faire revenir en les faisant tremper dans l'eau pendant sept ou huit heures avant que de les replanter.

On retranche aussi les *fausses racines*, c'est-à-dire celles qui sont trop gourmandes, mal placées ou venues contre l'ordre naturel : il est bon qu'elles soient épatées & presque à fleur de terre ; mais celles d'en-bas doivent être plus fortes que celles d'au-dessus, parce que naturellement les racines croissent en montant les unes après les autres ; & celles d'au-dessous doivent être les aînées : c'est aussi pourquoi on les coupe, quoiqu'elles soient grosses, quand celles de dessus sont assez fortes, parce qu'il faut donner la préference aux jeunes. On châtre donc la plupart des vieilles, & tout ce qui se rencontre de disgracié.

Lorsqu'il y a trois racines proches l'une de l'autre, on doit couper celles des côtés, & y tailler toujours de maniere que celles qui pousseront ne puissent se nuire : pour cet effet, les racines toutes taillées doivent, autant qu'on le peut, faire la figure que font les doigts quand on les écarte pour prendre une boule ; parce que les racines épatées qui courent à fleur de terre, suivent le cours de la nature, & y trouvent plus de nourriture. Il faut sur-tout couper impitoyablement le pivot qui vient d'ordinaire aux arbres élevés de pepins & noyaux : il est inutile aux buissons & aux espaliers ; il ne faut que diminuer la nourriture des autres racines.

3°. On ne doit compter que sur les jeunes qui se trouvent en même-tems bien disposées, comme je l'ai expliqué ci-dessus. Celles qu'on conserve, on les tient courtes à proportion de leur longueur, qui est au plus de huit à neuf pouces pour les arbres nains, & d'un pied pour ceux de tige, ce qui s'entend des grosses racines ; car on ne laisse que deux à quatre pouces de long aux foibles. Les racines de meurier & d'amandier demandent un peu plus d'étendue, parce que les unes étant fort molles, & les autres fort séches & dures, elles courent risque de périr si on les taille courtes.

4°. Un seul étage de racines suffit ; & deux ou trois bonnes bien placées, valent mieux que vintg médiocres qui ne feroient que s'affamer.

En coupant les racines d'un arbre, sur-tout les grosses, il faut le faire le plus près qu'on peut de l'endroit le mieux nourri, afin qu'il en pousse mieux.

Il est bon que les arbres qu'on destine en buisson ou en plein air, soient préparés de maniere que sans être plantés ils puissent se tenir droits comme autant de quilles ; mais pour l'espalier, on doit toujours les tenir un peu couchés, & en retrancher les racines qui tourneroient du côté de la muraille.

II. Quand les racines de l'arbre sont ainsi préparées, on lui décharge la tête, pour qu'il souffre moins par la transplantation. Il y en a qui dans la crainte de la gelée d'hiver, different au mois de Mars à couper la tige d'un arbre qu'ils ont planté en automne : mais il vaut mieux le faire en le plantant, parce qu'autrement on retarde la pousse du printems & on ébranle les racines ; au lieu qu'en étêtant l'arbre dès l'automne, il profite toujours d'un peu de chaleur & de séve qui se conserve dans la terre ; & il n'a rien à craindre des gelées, d'autant qu'il n'y a qu'à mastiquer l'arbre.

On racourcit la tige suivant l'usage auquel on le destine ; mais pour cela il est bon d'abord de juger de la profondeur de la terre nécessaire à l'arbre, pour que toutes les racines soient à couvert des injures de l'air & du fer de la charue & dans la béche : c'est sur quoi il faut déterminer la longueur que l'arbre doit avoir hors de terre & dedans.

On laisse les arbres nains depuis six jusqu'à dix pouces de tige au-dessus de la greffe ; avec cette différence, que dans les terres séches il faut les tenir plus bas que dans les terres humides. Il est essentiel aux pêchers qu'on ravale, que leur tige ait deux ou trois bons yeux, sinon ils ne poussent que du sauvageon.

On donne six à sept pieds de tige en toutes sortes de terres aux arbres à plein vent.

On étête tous les arbres nains avant de les planter ; & s'ils ont plusieurs brins, on ne laisse que le plus beau. A l'égard des arbres de tige, on peut leur conserver les branches qui servent à la bonté ou à la beauté de l'arbre : pour cela on taille long les foibles qui peuvent donner du fruit plutôt, & on racourcit à sept ou huit pouces quelques-unes des grosses, pour former un beau rond.

Il est bon de ne ravaler l'arbre que dans le moment qu'on va le planter, & après qu'on a préparé ses racines, afin de faire tout de suite & mieux.

Au reste, quoique la gelée ne gâte jamais la coupure des tiges ravalées, cependant bien des gens ne veulent faire cet ouvrage qu'après l'hiver ; ils couvrent même la plaie avec de la cire molle, ou avec du mastic qui se fait ainsi.

### *Mastic pour couvrir les tiges ravalées & les greffes.*

Prenez deux livres de résine, trois onces de suif de mouton, huit onces de poix noire, & autant de cire jaune; faites fondre le tout ensemble & l'appliquez. On augmente ou diminue les doses à proportion de ce qu'on en veut faire, & on se frote les doigts avec un peu d'huile avant que d'appliquer le mastic, afin qu'il ne s'attache point aux mains.

Aux greffes, & à toutes sortes de tailles & de plaies aux arbres, on peut simplement mettre de la terre forte avec de la fiente du cheval, ou de la bouze de vache, bien mêlées & bien liées.

### *Ordre & distance qu'on doit observer en plantant des Arbres.*

I. Comme toutes les terres & toutes les situations ne sont pas également propres à toutes sortes de fruits; pour bien ordonner les fruitiers, il est nécessaire de les séparer, & faire des plants particuliers de poiriers, de pommiers, de fruits rouges & de pruniers, afin de mettre chacune de ces espéces dans la terre, & en la situation qui lui est la plus propre: outre que toutes ces sortes d'arbres poussent inégalement, & les unes venant plus grandes que les autres, il les faut absolument planter séparément, & les espacer dans une distance différente; car ils ne peuvent être mêlés ensemble sans se nuire.

On peut encore garder une disposition plus exacte, qui est de mettre dans chaque plant ou rang particulier tous les arbres d'une même espéce; un espalier tout de pêchers; deux ou trois allées de poiriers dans le contour & dans le mileu du jardin, comme étant les arbres les plus propres & qui méritent les plus belles allées; les pommiers, pruniers, nefliers & azeroliers, dans les plate-bandes des deux côtés de refend, qui forment les quarrés; le tout sans mélanger, & en faisant une, deux ou trois allées de pommiers, & ainsi des autres. Cet ordre rend le jardin plus beau & plus noble; & ne sent point le paysan. Ceux qui ne se piquent pas d'une si grande régularité, mêlent & varient leurs espéces suivant leur goût & le terrein.

Dans les espaliers, après qu'on a exactement placé les différentes sortes de fruits aux expositions qui leur sont les plus propres, il est pareillement indifférent d'y pratiquer un ordre plus exact, ou de mettre les mêmes espéces de fruits tout d'une suite, ou de les mêler avec les autres: chacun en cela peut suivre son inclination. Cependant quand on fait un grand plant, j'estime qu'il est fort à propos de séparer les espéces de poires qui sont bonnes à manger crues, d'avec celles qui sont à cuire; les fruits d'été de ceux d'hiver, & de planter chaque espéce séparément; parce que les saisons de leur maturité étant différentes, elles sont plus aisées à cueillir quand elles sont séparées.

Dans les plants à cidre, il est aussi très-à-propos de séparer les espéces de pommes différentes; car chaque espéce fait son cidre particulier.

II. Outre cette disposition, celui qui plante doit être très-soigneux, soit pour les espaliers, soit dans les grands plants, de bien espacer les arbres selon leur espéce, & de ne les point trop presser ni trop éloigner.

Pour cet effet, il doit considerer la bonté de la terre, d'autant que les arbres deviennent plus grands & s'étendent d'avantage dans les terres fortes que dans les légeres.

Il doit encore remarquer les vents, parce que selon que les grands plants y sont exposés, il les faut plus ou moins presser; car il est certain que les arbres se défendent mieux des vents lorsqu'ils sont serrés. Dans les terres sabloneuses, on donne donc aux fruitiers deux pieds moins de distance que dans les terres fortes; de même que les pêchers, les abricotiers & même les poiriers jettant plus de bois que les autres fruitiers, demandent aussi plus d'espace. Dans les plants d'arbres à hautes tiges, on met aux premiers rangs, du côté des vents dominans, les espéces qui s'élevent le plus, pour qu'elles servent d'abri aux autres.

1°. Dans les bonnes terres qu'on veut entretenir des labours, ou y semer sous les arbres, la distance ordinaire entre les poiriers ou les pommiers, doit être de huit à dix toises: si on laisse la terre en pâture pour les bestiaux, il suffit de les planter à quatre ou cinq toises; mais dans les lieux exposés aux grands vents, il ne les faut pas éloigner plus de trois ou quatre toises, afin que les arbres étant pressés se conservent les uns les autres. Dans les terres sabloneuses & pierreuses, il est bon de garder la même distance de trois à quatre toises.

2°. Pour les fruits à noyau, comme les pruniers, les abricotiers, les cerisers & les bigarreautiers greffés sur le merisier, soit qu'ils soient à haute tige ou en buisson, il les faut planter à trois toises les uns des autres; mais si les cerisiers sont greffés sur d'autres cerisiers de racine, parce qu'ils ne poussent pas tant de bois, il suffit de les espacer à douze ou quinze pieds, selon la bonté de terre.

3°. A l'égard des poiriers sur coignassier, plantés en buisson par allées de tout sens, c'est la coutume de les mettre de douze en douze pieds, si ce n'est dans les terres aquatiques qu'il les faut espacer de quinze en quinze pieds, afin qu'étant éloignés les uns des autres, ils ayent plus d'air & de soleil. Mais lorsqu'on n'en plante qu'une seule rangée, on peut les approcher de huit à neuf pieds, parce que se joignant plutôt, ils forment mieux la palissade, & ils ne peuvent s'entre-nuire, à cause qu'ils ont assez d'air des deux côtés. Si l'on palisse sur les treillis ou contre-espaliers, on doit planter les arbres à douze pieds l'un de l'autre, & les gouverner de même que ceux qui sont en espalier.

La distance des poiriers & des pommiers en buisson entés sur le franc, doit être dans les terres légeres & sabloneuses de dix-hut pieds, & de vingt-quatre pieds dans les meilleures, de même que dans les grands plants; car il n'y a aucune différence entr'eux, sinon que les uns sont élevés & à haute tige, & que les autres sont plus bas & sans tige, & qu'ils poussent leurs branches à un pied de terre, & sont plus à l'abri des vents.

Comme les pommiers entés sur le paradis poussent fort peu de bois, lorsque l'on en fait un plant de plusieurs allées, la regle ordinaire est de les éloigner de neuf pieds l'un de l'autre; mais quand on n'en plante qu'une seule rangée, on peut les espacer de six en six pieds.

Dans les espaliers, il faut mettre les pêchers, les abricotiers & les pruniers à quinze pieds les uns des autres dans les terres légeres, & à dix-huit dans les terres fortes. Pour tous les poiriers, on les plante à huit, dix & douze pieds, selon la qualité de la terre.

Je donne, comme on voit, beaucoup de distance aux arbres, afin qu'ils ayent plus de grace & de nourriture : la plupart des gens leur donnent un tiers moins d'espace; ou bien, pour que le mur soit plutôt garni, on peut mettre une demi-tige entre deux nains; & quand ils garnissent leur mur, on leve les demi-tiges.

III. Ceux qui plantent les espaliers, mêlent ordinairement les poiriers & les pêchers ensemble, croyant par cette diversité les rendre plus beaux, & pour que les murailles soient toujours garnies.

Et effet, les pêchers poussent promptement beaucoup de bois, ils couvrent en peu de tems la muraille; & lorsqu'ils commencent à diminuer & à se passer, les poiriers leur succedent & remplissent insensiblement la place des pêchers.

Cependant les plus curieux ont reconnu par expérience, qu'il étoit mieux de planter tous les poiriers de suite; & tous les pêchers & les abricotiers ensemble, sans les entremêler; parce que les murailles étant plantées d'arbres égaux & d'une même espéce, se couvrent plus également, & que les espaliers en sont plus agréables & plus aisés à entretenir; outre que les pêchers & les abricotiers entés sur le prunier mangent beaucoup la terre, & consomment la nourriture des poiriers.

Ceux qui seront impatiens de voir leurs murailles couvertes, peuvent planter leurs poiriers de toise en toise; mais aussi qu'ils ayent soin après cinq ou six ans, & lorsqu'ils commencent à se nuire, d'en ôter d'entre deux un. Cette maniere d'espacer les arbres de six pieds en six pieds, donne le plaisir de voir les espaliers toujours bien garnis, & de recueillir dans les premieres années beaucoup plus de fruit. Mais on doit observer de planter deux poiriers d'une même espéce de fruit d'une suite, afin que quand il en faudra lever un, il s'en trouve un autre toujours en place & en son ordre.

Outre le soin de planter les poiriers ensemble, & de les espacer comme il a été dit, on peut encore entremêler les espéces différentes de poires, & planter celles d'hiver parmi celles d'été, les hâtives avec les tardives, pour avoir le plaisir de voir les espaliers toujours garnis de fruit.

On peut garder le même ordre dans les espaliers de pêchers & d'abricotiers, & même en plantant des poiriers en contre espalier, sinon qu'il n'y faut jamais mettre ni bon chrétien; ni bergamotte, ni petit-muscat, parce que ces espéces ne réussissent bien que contre les murailles.

On peut encore planter des muscats en espalier, & y mettre de quinze pieds en quinze pieds des pêchers à demi-tige, c'est-à-dire qui ayent la tige haute de quatre pieds sans branches, afin de les palisser au-dessus du muscat, & de couvrir le reste de la muraille : mais il faut prendre garde de n'y planter que des pêchers entés sur d'autres pêchers ou sur des amandiers; car ceux qui sont sur des pruniers mangent trop la terre, & consomment la nourriture des muscats. On y peut mettre aussi de la même sorte des poiriers greffés sur le coignassier, pourvû qu'ils soient élevés de quatre pieds de tige.

IV. En plantant les avenues & les routes, il faut observer deux choses; la largeur des allées; & la distance entre les arbres. Il est mal-aisé de regler certainement la largeur des allées, parce qu'elle doit être proportionnée à leur longueur & à la situation des avenues; c'est pourquoi elle dépend entierement de l'esprit de la prudence de celui qui en ordonne.

Pour la distance entre les arbres, elle doit être différente selon leurs différentes espéces ; les ormes & les tilleuls doivent être plantés à deux toises l'un de l'autre ; les châtaigners, les noyers, les pommiers & les poiriers à quatre, cinq & six toises : pour les chênes & les hêtres dont on fait ordinairement les avenues au pays de Caux, il ne les faut éloigner que de neuf pieds l'un de l'autre : mais les pins & les sapins doivent être espacés à quatre toises, à cause de l'étendue de leurs branchages.

V. Tous les arbres à haute tige qu'on place dans les vergers ou ailleurs, se plantent en allée, en quarré, soit simple, soit en échiquier, & en quinconce.

Le quinconce est fort à la mode : c'est la figure d'un plant d'arbres posés en plusieurs rangs paralleles, tant en longueur que largeur, mais posés de maniere que le premier du second rang commence au centre du quarré que forment les deux premiers arbres du premier rang, & les deux premiers du troisiéme ; ce qui fait la figure d'un cinq au jeu de dez.

Les arbres à plein vent doivent être éloignés des arbres nains & des bâtimens ; il faut les choisir à peu près pareils en hauteur & grosseur ; les planter au cord au dans un terrein de niveau, assez éloignes les uns des autres, pour qu'ils ne s'affament point ; & assez près, pour qu'ils puissent se garantir des vents, & plaire à la vûe.

## *Maniere de bien planter.*

I. Les arbres ne sont propres à replanter que lorsqu'ils sont entierement hors de séve ; parce que s'il leur en reste étant arrachés, n'ayant plus de nourriture, il se fanent, & leur écorce qui est encore tendre se ride & se desséche, ensorte qu'elle est moins susceptible de la nouvelle séve quand elle commence à monter au printems.

1°. La chute de feuilles fait connoître en tous les arbres que la séve les abandonne, car c'est elle qui les nourrit ; & nous voyons que si les arbres sont jeunes & malades, & qu'ils ayent peu de séve, ils se dépouillent aussi-tôt. Or comme dans les terres séches la séve manque plutôt que dans celles qui sont humides, il est certain que l'on y peut arracher & planter les arbres de meilleure heure.

En général, tous les plants se doivent faire pendant les mois de Novembre & de Décembre ; & ceux qui sont faits le plutôt, sont toujours les meilleurs. Dans les terres trop humides & pleines d'eau, il faut attendre à planter à la fin du mois de Février ou de Mars, & même au commencement d'Avril, afin que pendant l'hiver les eaux ne pourrissent pas les racines, qui n'étant pas réprises, ne sont pas assez fortes pour résister à la trop grande humidité.

Si l'on a differé jusqu'au printems à planter, on le peut encore pour ne pas perdre une année ; pourvû qu'on ait la précaution de faire arracher les arbres environ quinze jours avant de les planter, pour retarder la séve, & qu'on les fasse mettre dans la vieille terre jusqu'à ce que la nouvelle soit fouillée.

2°. Il faut toujours, comme il a été dit en parlant des pépinieres, choisir une belle journée pour planter, parce que la terre est plus meuble & plus aisée à manier quand elle est séche : c'est pour cette raison qu'on ne doit jamais planter durant la pluie, ni par un tems de neige ; & comme le mois de Janvier est le plus à propre l'un & à l'autre, il est aussi le moins propre à planter.

II Le premier soin avant de planter, est de bien arracher les arbres sans leur gâter aucunes racines, d'autant que toute leur vigueur en dépend ; c'est pourquoi il faut conserver les plus entieres & les plus longues qu'il est possible. On doit encore prendre garde, quand on leve un arbre dans une pépiniere, de ne le pas déchausser entierement, de crainte de gâter ceux d'alentour ; mais après qu'on aura ôté un peu de terre autour du pied, on peut abattre l'arbre à demi, & le tirer de long à force de bras & avec douceur : de cette maniere on conserve les racines toutes entieres sans les rompre, ni endommager les arbres qui restent.

Pour rassembler en peu de mots les préceptes que j'ai donné ci-dessus, je dirai que l'arbre étant arraché avec soin, il faut retailler toutes ses racines, lui ôter seulement celles qui sont trop confuses, & bien éplucher toute la petite chevelure lorsqu'il y en a trop, parce qu'en plantant elle s'amasse toute ensemble, & empêche que la terre ne coule aisément entre les principales racines, & ne remplisse tous les vuides. En coupant les grosses racines, on doit les conserver les plus longues qu'il se peut à proportion de leur force, & les couper par le bout en-dessous, afin que la coupe pose contre terre.

Les racines étant ainsi toutes rafraîchies & nettoyées, si l'arbre est à haute tige & destiné en plein air, il faut couper la tige à sept pieds de haut au plus, & ôter la plupart des mauvaises branches & tous les boutons qui pourroient rester ; car les bourgeons qui se font ouverture dans l'écorce & qui sortent du corps de l'arbre, poussent toujours avec plus de vigueur ; on laisse

ſeulement quelques petites branches au tronc, pour entretenir le cours de la ſéve & faciliter la repriſe. Si l'arbre doit être mis en eſpalier ou en buiſſon, il faut l'arrêter plus ou moins long ſelon la force du pied, la quantité des racines & la bonté de la terre : ce qui dépend de la prudence du Jardiner. Néanmoins comme il eſt néceſſaire qu'il repouſſe des branches proche de terre pour couvrir le bas de la muraille, en quoi conſiſte la beauté des eſpaliers ; ſi le pied n'eſt pas bien garni, il eſt plus à propos de le couper fort court pour lui en faire pouſſer : mais l'arbre étant arrêté de cette ſorte, & ne lui reſtant point de vieux bois, il ne peut pas rapporter ſi-tôt du fruit. Pour les pêchers, comme ils ſe dégarniſſent aiſément du milieu, il faut toujours en les plantant les tailler fort court.

III. L'arbre taillé de la ſorte, doit auſſi-tôt être planté dans le trou, ou dans la tranchée qui lui aura été préparée, & n'être enfoncé dans la terre que d'un demi-pied de profondeur, enſorte que la greffe des arbres nains ſoit toujours hors de terre, pour qu'elle ne pouſſe pas du franc : enſuite il faut étendre proprement toutes les racines, ſans les forcer ni les contraindre. Si l'on plante un eſpalier, il eſt bon de poſer le pied de l'arbre à dix ou douze pouces de la muraille, & de le coucher de maniere que la plaie ne paroiſſe point, & que le haut de la tige approche à trois ou quatre pouces du mur, afin que les nouvelles branches ſe puiſſent mieux paliſſer.

Les arbres de haute tige veulent être plantés ſur motte dans les terres humides & dans celles qui ont du tuf ou de fond : ou bien il faut défoncer le mauvais terrein par grands cernes qu'on remplit de bonne terre ſur laquelle on plante l'arbre en butte, pour que les nouvelles branches ſe puiſſent mieux paliſſer.

Lorſque l'arbre eſt ainſi placé, on doit attirer toutes ſes racines en dehors le plus qu'il ſe peut, & les éloigner de la muraille, afin qu'elles trouvent plus de nourriture, & qu'elles puiſſent être humectées des pluies durant l'été. Il faut enſuite recouvrir les racines d'une bonne terre douce & legére, & y mêler, ſi faire ſe peut, du terreau de couche fort conſommé, pour qu'elles reprennent plus aiſément & qu'elles pouſſent plus de chevelu. On doit encore prendre garde de les bien garnir de terre, enſorte qu'il ne demeure aucun vuide ou cave deſſous ou entre les racines ; & pour cet effet, après qu'elles ſeront couvertes de terre, il faut ſoulever l'arbre & le ſecouer avec la main, afin que la terre étant meuble & douce, tombe & coule entre les racines, pour remplir tous les vuides, & l'affaiſſer légerement avec le pied.

Pour garantir l'arbre de la gelée, en le plantant on y met ſur la taille du maſtic, de la cire molle, ou ſimplement du bouzat de vache.

Le Jardinier doit comme je l'ai dit, obſerver en plantant, de ne point enfoncer les arbres plus d'un demi-pied : car la terre étant toujours meilleure au deſſus que dans le fond, les racines y trouvent plus de nourriture, & ne ſont pas ſi ſujettes à ſe pourrir & à ſe gâter par la trop grande humidité ; outre qu'étant à fleur de terre, elles reſſentent mieux la chaleur du ſoleil, & profitent des roſées & des petites pluies d'été qui ne pénetrent pas plus d'un bon demi-pied de profondeur ; de ſorte que celle qui eſt au deſſous ſe ſéche & ſe durcit autour des racines, & ne leur donne plus aucune nourriture ; d'où l'on peut connoître aiſément que la cauſe la plus ordinaire qui fait jaunir les arbres, eſt qu'ils ont été plantés trop avant, d'autant qu'ils s'enfoncent toujours avec la terre : le poirier ſur-tout veut être planté fort haut, principalement dans les terres humides, & dans celles qui ont du tuf ou peu de fond.

Comme les arbres ainſi plantés à fleur de terre pourroient ſouffrir pendant les deux premieres années, ayant les racines trop tendres pour réſiſter à la grande chaleur du ſoleil, il faut les couvrir & les motter un pied de haut au-deſſus de la terre ordinaire, & de quatre pieds de large, & faire cette motte plate par-deſſus, afin que les eaux puiſſent s'y arrêter & pénetrer au pied de l'arbre.

Il faut encore au mois de Mars, après un bon labour, répandre deſſus du fumier long ſans chaleur, de la largeur de trois pieds autour de la tige, & de quatre pouces d'épaiſſeur ; ou ſi le fumier manque, y mettre de la fougere, du chaume, ou du moins des ronces, au commencement du mois de Juin : par-là on conſerve la fraicheur de la terre, on garantit les racines, & les pluies y portent de nouveaux ſels ; ou bien les labourer quatre ou cinq fois l'année d'un demi-fer de bêche ſeulement, de peur d'offenſer les racines, & continuer les labours juſqu'à ce que les arbres ſoient bien forts ; ainſi d'année en année, rabaiſſer en labourant ces mottes de terre. Il y a pourtant des Curieux qui ne veulent pas qu'on laboure les arbres l'année qu'ils ont été plantés, prétendant que cela empêche les racines de ſe bien lier avec la terre, & qu'il y a danger de couper ou d'éventer les racines.

Comme dans les tranchées & dans les trous remplis de beaucoup de fumier, les terres s'affaiſſent à meſure que le fumier ſe pourrit & ſe conſomme : en y plantant, il faut poſer les racines au niveau de la terre ordinaire ; car celle de la tranchée venant à s'affaiſſer, enfonce les arbres

&

& les emporter avec elle. On doit principalement pratiquer ce soin aux poiriers entés sur coignassier, & aux pommiers greffés sur paradis ; d'autant que si ces deux sortes d'arbres sont plantés trop bas, & que les greffes soient dans la terre, elle poussent des racines, & font que ces arbres insensiblement tiennent du franc, & changent de nature.

Dans les terres froides & humides, il est nécessaire de relever les tranchées, soit en espalier, soit en contre-espalier, de deux pieds plus haut que la terre ordinaire, pour planter les arbres sur le haut ; afin qu'étant plus éloignés de l'eau, leurs fruits soient meilleurs & plus colorés ; car ils ne peuvent avoir bon goût dans les terres toujours humides & mouillées C'est aussi pour cette raison que les côteaux & les situations relevées sont les plus avantageuses pour la bonté des fruits, d'autant que les eaux s'y écoulent avec plus de facilité.

On peut encore faire dans le fond de la tranchée une pierrée d'un pied de haut, ou y mettre de la terre pierreuse & groueteuse, pour attirer les eaux au fond & les faire couler ; puis la remplir de gros sable, ou de platras & de marne mêlés avec de bonne terre, pour diminuer la trop grande humidité, & faire que les arbres y profitent mieux, & rapportent leurs fruits colorés & de meilleur goût. Il est aussi très-bon dans ces terroirs humides, de répandre au commencement du mois de Novembre, après que les espaliers ont été labourés, de la marne d'un demi pied de haut & de six pieds de large, pour l'enterrer au printems, quand la gelée & les neiges de l'hiver auront passé dessus.

Après qu'on a planté les arbres avec ces soins dans les hauts plants, si les tiges sont un peu foibles, on doit mettre à chaque pied un pieu qui soit fort & haut de cinq pieds hors de terre, pour que les vents ne puissent ébranler les arbres ; mais il faut que ce pieu soit plus court que la tige, afin qu'il ne gêne pas les branches : ou bien sans y mettre de pieu, les butter au pied, de deux ou trois pieds de haut.

Dans les lieux où les bestiaux vont pâturer, il est bon encore de garnir d'épines chaque pied d'arbre, afin qu'ils ne s'y frotent pas. Outre ces épines qui peuvent offenser l'écorce de l'arbre, & que le vent & le bétail emportent aisément, on doit couvrir la tige de chaque arbre de cordons de longue paille qu'on entortille tout autour : cela sert aussi à maintenir la tige fraîche, & à entretenir le cours de la séve pendant les grandes chaleurs : c'est ce qu'on appelle des arbres *armés*.

Ce même soin doit se pratiquer aux arbres qui sont levés dans une pépiniere ; car ayant toujours été à l'ombre & à couvert du soleil, leur écorce est si tendre & si délicate, que si tout d'un coup elle est exposée aux fortes gelées & aux grandes ardeurs du soleil, principalement dans les terres arides & brûlantes, elle se séche & devient vilaine, blanchâtre & moussue ; c'est pourquoi pour la conserver toujours nette & belle, il faut la couvrir de paille pendant six ans, jusqu'à ce que les arbres ayent pris leur force, & se soient accoutumés au grand air.

Les plus curieux doivent encore observer, quand ils plantent des arbres qui ne sont pas bien recouverts, de tourner le dos de la greffe au midi, & la coupe vers le septentrion, parce qu'elle s'en recouvre plus aisément : & si on replante des espéces d'arbres délicats & difficiles à reprendre comme des pins & des sapins, on doit prendre garde de leur donner leur même situation, & les tourner aux mêmes expositions & du soleil & de la gelée, qu'ils étoient avant que d'être arrachés ; parce que de cette sorte, ces arbres délicats recevant les mêmes impressions de l'air qu'ils ont accoutumé, ne se ressentent presque point du changement. Pour cet effet, en les arrachant, il faut marquer à la tige le côté qui est exposé au septentrion ou au midi, pour leur rendre en les replantant la même exposition.

La greffe des arbres nains doit toujours être d'un pouce au moins au-dessus du niveau de la terre. Au mois de Février il faut couper à un demi-pied de la greffe tous les arbres nains qu'on a planté l'hiver, sans leur ravaler la tige dès-lors.

## *Labours & autres entretiens nécessaires aux Arbres qu'on éleve.*

S'il vient de grandes sécheresses au printems, on doit arroser les arbres nouvellement replantés de tems à autre par-dessus le fumier.

Lorsqu'ils commencent à pousser, le premier soin est d'ébourgeonner ceux qui sont à haute tige jusqu'à un pied & demi du haut, & de ne leur point ôter après aucun jet, jusquà la troisiéme année qu'il faut au mois de Mars les décharger de branches, & retrancher celles qui sont foibles & inutiles, leur couper & rafraîchir les ergots ou chicots jusqu'au vif, & les emmâroter aussi-tôt, afin qu'ils se recouvrent. Mais pour les espaliers & les plants en buissons, on doit souffrir que les arbres poussent leur jet avec toute liberté, sans leur ôter aucunes branches durant la premiere année : si ce n'est que lorsquelles poussent avec grande vigueur, & qu'elles ont un pied de haut, il est nécessaire de les arrêter & les pincer une seule fois pour les faire grossir,

& les obliger à jetter d'autres petites branches propres à garnir le pied de la muraille.

Il faut labourer les espaliers & les contre-espaliers de six pieds de large, quatre fois l'année ; en Mars & en Octobre d'un labour profond ; en Mai & en Juillet, d'un demi-fer de béche, pour faire seulement mourir les herbes, & pour entretenir la terre meuble & capable de recevoir les pluies d'été.

Pour labourer au pied des arbres nains sans en offenser les racines, on peut se servir de la serfouette, d'une fourche ou d'un crochet à deux dents : sur-tout ne jamais laisser dans le labour des feuilles de pêchers, parce que leur amertume se communiqueroit au fruit : on les balaye & on les enleve avec soin avant de commencer le labour, pour qu'elles n'y entrent pas.

En labourant au pied des arbres nains, il faut prendre garde que la greffe soit toujours hors de terre.

Dans les plants de hautes tiges où les bestiaux vont pâturer, on doit quatre fois l'an labourer les arbres quatre pieds à l'entour de la tige : mais en ceux où les bestiaux n'entrent point, il faut labourer toute la terre avec la charue, ou avec la béche aux endroits où la charue ne peut passer, pour y semer du bled ou de l'avoine de deux années l'une, & prendre soin de la bien fumer chaque fois qu'on y semera du bled, & de la labourer quatre fois durant l'année qu'elle sera en jacheres, & continuer ainsi jusqu'à ce que les arbres soient grands, & qu'ils empêchent par leur ombrage les grains de profiter ; alors on pourra abandonner le labour entier, & se contenter de l'entretenir autour du pied des arbres, selon qu'ils en auront besoin. Les labours fréquens ont cet avantage, qu'ils empêchent les terres fortes de se crevasser, & maintiennent toujours fraîches celles qui sont légeres & sabloneuses.

Dans les plants espacés de huit à dix toises, & disposés pour pouvoir toujours labourer la terre & la semer, il n'y faut apporter autre soin que celui qui se pratique pour les terres ordinaires de labour, sinon qu'on doit prendre garde que la charue en approchant des arbres ne les gâte.

Pour bien entretenir les plants d'arbres nains en buissons, il est nécessaire de labourer toute la terre quatre fois l'année avec la béche ou avec la houe fourchue, & n'y semer aucune graine, sinon dans le milieu des allées, où l'on peut, & à quatre ou cinq pieds des arbres, faire des planches de fraisiers ou de petites herbes à salades ; car les autres herbages & les fleurs font tort aux arbres, lorsqu'elles sont plantées dans le labour & sur les racines, à la réserve néanmoins des anemones & des renoncules, qui se peuvent mettre dans le pied de la muraille, d'autant qu'elles n'ont que fort peu de feuillages & de racines. On peut encore par cette même raison planter dans le bord du labour, à six pieds des arbres, une rangée de fraisiers.

Ceux qui plantent des poiriers & des pommiers en avenue le long des chemins ou au bord de leurs terres, n'y doivent mettre que des arbres d'une tige fort haute & bien droite, comme sont les pommiers qu'on appelle de manerbe, & haut-bois ou long pommier : car outre que ces deux espéces ont toujours la tige belle, elles poussent un branchage en rond, droit & relevé, ensorte que les charettes chargées n'y peuvent toucher ; leur fruit est moins sujet à tomber, & est très-bon pour faire du cidre. On doit encore prendre garde de n'y planter aucuns fruits bons à manger, parce qu'on voleroit tout.

Quoique j'aie dit qu'il faut quatre labours par an aux arbres, cependant l'ordinaire est de ne leur en donner que trois.

Le premier au commencement de Novembre : il doit être profond aux terres séches & légeres, afin que les pluies & les neiges de l'hiver prochain puissent les humecter : il est même avantageux de mettre de la neige aux pieds des arbres plantés dans ces sortes de terres. Dans celles qui sont fortes & humides, comme elles ont plus besoin de chaleur que d'humidité, il ne faut qu'un petit labour, afin que les pluies n'y pénetrent pas trop. On doit toujours faire ce labour dans un tems sec & doux.

Le second labour se fait à la fin d'Avril ou au commencement de Mai ; & il est important de le faire quand le fruit est noué, & jamais dans le tems de la fleur, parce que la terre nouvellement remuée exhale beaucoup de vapeurs, qui aux moindres gelées blanches qui sont ordinaires dans cette saison, s'attachent aux fleurs & les font périr ; ce qui n'arrive point lorsque la terre est ferme. Ce second labour doit être profond dans les terres humides comme dans les légeres, parce qu'elles y reçoivent aisément de l'humidité, & que les autres ne se fendent point dans le hâle.

Le troisiéme labour se fait à la Saint Jean ou au commencement de Juillet, pour donner la grosseur & la qualité au fruit, & faire mourir les mauvaises herbes. Pour cela, on le fait bien moins profond que le second dans les terres humides ; & dans les légeres & sabloneuses, on ne fait qu'ôter les herbes avec la ratissoire, ou tout au plus on ne fait qu'ouvrir la terre fort légerement & même après une pluie, de peur que le soleil ne brûle les racines des arbres, sur-tout lorsqu'ils sont jeunes.

Les labours sont si nécessaires aux arbres, que faute de les faire, on voit souvent une bonne poire fondante devenir pierreuse à n'en pouvoir manger.

Et outre ces trois labours, il est bon de faire des ratissages de tems à autre, pour faire mourir les mauvaises herbes, & ouvrir la terre aux rosées de la nuit.

En été, on se souviendra d'observer pour les arrosemens & la fraîcheur du plant, ce que nous avons dit ci-devant, pages 25 & 26.

Au reste, on ne doit rien ôter à l'arbre nouvellement planté, qu'au tems de la taille. Il faudra alors racourcir les grosses branches qu'il aura poussées, & tenir les petites plus longues; au contraire des racines, dont les grosses doivent être tenues les plus longues.

Il faut regarder les premieres années, plus à la figure d'un arbre qu'à son fruit; il viendra toujours assez à tems, si l'arbre est bien conduit.

## *Maniere de transplanter les Arbres tout grands.*

J'ai parlé du transport des petits arbres à la fin du Chapitre précedent.

Quant aux grands, on ne sçavoit autrefois les transporter qu'en les levant avec leur motte; mais à présent lorsqu'on veut transplanter un arbre, tel qu'il soit, on fait un cerne d'une largeur convenable à peu près à l'étendue des racines de l'arbre; l'on en tire la terre peu à peu, jusqu'à ce que les racines paroissent & soient tout-à-fait découvertes; ensuite on les détache doucement avec quelque petit instrument, pour ne les endommager que le moins qu'on peut.

Quand l'arbre est arraché, on le transporte au lieu où on le souhaite; on le met dans un trou creusé de la largeur de l'étendue des racines de l'arbre; on lui donne la même situation qu'il avoit auparavant; on étend toutes les racines dans la circonférence du trou; ensuite on met proprement avec la main dessous & dessus chaque racine de la terre bien meuble, en la pressant doucement, ensorte qu'il n'y ait aucun vuide: c'est pourquoi on ne doit jamais mettre de la terre sur les racines avec la béche, parce qu'il ne faut qu'une motte ou deux pour y causer un vuide qui feroit languir l'arbre.

Lorsque les racines sont couvertes environ de quatre bons doigts de terre, on met dans toute la largeur du trou du fumier de l'épaisseur de deux bons doigts, & l'on jette par-dessus plein un arrosoir d'eau, pour que la terre se lie avec les racines; on couvre ce fumier d'un demi-pied de terre; on y remet encore du fumier; & on remplit le trou tout-à-fait de terre, en la pressant contre les racines, & on en unit la superficie avec un rateau.

Il y a des gens qui achevent de remplir tout le trou de terre, sans y mêler de fumier, à moins que cette terre ne soit légere: ils n'y jettent le fumier que quand le trou est plein: ils en mettent environ un demi-pied d'épais tout autour de l'arbre, en couvrant la terre de la largeur qu'étoit le trou, & finissent cette transplantation en jettant trois ou quatre seaux d'eau sur le fumier.

De quelque maniere qu'on remplise le trou, il ne faut l'arroser qu'en cas que le tems ne soit pas disposé à la gelée; car en ce cas on doit bien se garder d'arroser, & on differe jusqu'à ce que le tems soit favorable. On réitere l'arrosement au printems, afin d'exciter la séve à monter & à vivifier l'arbre; & en été on arrose plus souvent, quelquefois même par-dessus les branches.

Il faut observer, en plantant l'arbre, de ne point enterrer l'endroit où il a été greffé; mais qu'il soit de trois pouces au-dessus de la superficie de la terre.

Si à la place du trou il y avoit auparavant un poirier, & que l'arbre qu'on veut transplanter soit aussi un poirier, on en doit changer la terre, ainsi que je l'ai déja dit, & en faire apporter de neuve; ce qu'il ne faut point faire lorsque l'arbre est d'une espéce différente, parce qu'on suppose que la terre est neuve à son égard.

Cette transplantation se fait pendant les mois de Novembre, Décembre, Janvier & Février: on choisit pour cela une belle journée sans pluie: on taille l'arbre comme s'il n'avoit point été transplanté, en observant cependant de le tailler un peu court, à trois ou quatre yeux, parce qu'étant nouvellement transplanté, il a peu de séve la premiere année; c'est ce qui oblige d'en ménager les forces, & de ne lui pas laisser beaucoup de fruit la premiere année: sans cette précaution, l'arbre courroit risque de périr.

Tout cela se pratique également pour les arbres à haute tige, en buisson & en espalier, même pour les ormes & les ceps de raisin ou de verjus de dix ou douze ans: toute la différence est que les ceps ne donnent point de fruit la premiere année; au lieu que les autres plants ne discontinuent point d'en porter: ainsi, par le moyen de cette méthode, on peut faire en une année un jardin aussi avancé & aussi parfait, que s'il étoit planté depuis douze ans.

Avant que de faire arracher un arbre à haute tige qu'on veut transplanter, il faut lui couper

le bout des branches & toutes celles qui sont mal placées, afin qu'il ait une belle figure & de bons boutons à fruit, sans avoir rien de trop à nourrir, à cause du peu de séve qu'il a la premiere année de sa transplantation.

Quant à l'ancienne maniere de transplanter les arbres, qui est de les lever en motte, il est indifférend de le faire avant l'hiver ou au commencement du printems, lorsqu'on les leve dans des terres fortes, parce que la terre de la motte se soutiendra également dans ces deux saisons. Mais si c'est une terre *veule*, c'est-à-dire légere & mouvante, qui n'ait pas de soutien, comme sont les terres sabloneuses, on doit déchausser l'arbre avant la gelée, en y faisant au pied une motte de terre qu'on laissera là sans l'enlever, afin que la gelée qui surviendra l'affermisse assez pour qu'on puisse la transporter avec l'arbre sans la rompre; ce qu'il faut faire avant le printems. On renferme ces mottes dans des mannequins faits exprès, pour qu'elles ne courent point de risque de s'ébouler en chemin.

En faisant le cerne autour de l'arbre, on doit prendre garde de ne point endommager les racines, ni de l'arbre qu'on veut enlever en motte, ni de ses voisins, quand on le prend dans une pépiniere; il faut aussi ne point donner de trop fortes secousses à la motte, de peur de l'ébouler.

La motte levée, on la rafraîchit, en en ôtant environ le tiers; & avec la pointe de la serpette on fait tomber par-ci par-là le gravier & quelque peu de l'ancienne terre d'entre les racines, pour y en mettre de la neuve qui leur fournisse sels & vigueur; c'est ce qu'on appelle en quelques endroits *égravillonner*.

On doit toujours faire les mottes les plus grosses qu'on peut, pour renfermer plus de racines: & en levant l'arbre, s'il y a moyen d'en conserver de longues, quoique pendante hors de la motte, il faut les ménager; elles servent beaucoup à la reprise de l'arbre; on ne fait que les rafraîchir par le bout, les étendre & les garnir de terre en plaçant l'arbre & la motte dans le trou qu'on doit avoir préparé avant de l'enlever.

Quand on achete un arbre en motte, il faut éxaminer si la terre de la motte est naturelle & la même qui a été levée avec l'arbre; car souvent elle est appliquée pour tromper.

Deux hommes portent bien sur un bât ou civiere un petit arbre en motte, pendant qu'un troisiéme le soutient droit avec les mains: mais pour transporter les gros & leurs mottes, il faut des machines faites exprès, comme traîneaux, chêvres ou charettes à vis & à chaînes que des chevaux tirent. Lorsqu'ils sont en place, pour bien garnir de terre le pourtour de la motte, on y glisse plusieurs fois le bout d'un bâton.

On ne transplante plus d'arbres en motte, si ce n'est pour garnir quelques places dans les belles allées des grands jardins, pour y avoir des têtes formées plutôt & égales à celles des autres arbres.

## *Avis sur le fumier propre aux Arbres.*

Le fumier ordinaire n'est bon que pour mettre sur la terre au pied des arbres; mais pour celui qu'on mêle dans la terre mate, le fumier ordinaire ni le terreau des couches n'y sont pas propres: il faut avoir du fumier bien pourri, le faire hacher avec la fourche de fer, jusqu'à ce qu'il soit réduit à peu près comme le terreau, puis en faire mettre quatre bonnes hotées que l'on mêlera avec la terre qui doit remplir le trou où sera l'arbre: ce mêlange doit se faire sur le bord du trou, & non dans le trou même, afin que le fumier se mêle mieux. Au reste, il n'est nécessaire que dans les terres légeres, & fort peu dans les terres grasses ou fortes, soit noirâtres ou rougeâtres, parce qu'elles ont assez de corps: l'arbre y trouve plus de nourriture & rapporte de meilleur fruit que dans une terre trop fumée; d'autant plus que le terreau forme une crasse noire & une gravelle qui mangent les racines, & en font mourir les petites fibres, ensorte qu'elles ne peuvent plus tirer que fort peu de nourriture.

Les pêchers & les abricotiers sont les arbres qui aiment le moins à être fumés.

Pour les fruits champêtres, la chose est un peu différente: de tems en tems un peu de fumier gras, mis de façon qu'il ne brûle point les racines, leur fait grand bien, sur-tout dans les lieux humides ou secs. Les égoûts de mares les poussent beaucoup; mais c'est un engrais brûlant qui épuise les arbres, & qui cependant veut être continué, pour que ces arbres continuent de rapporter jusqu'à ce qu'ils périssent.

# CHAPITRE VI.

## *De la Taille des Arbres.*

LA taille est le chef-d'œuvre du Jardinage : c'est un art qui a ses principes suivis, & où il faut agir plus de l'esprit que de la main ; ensorte que c'est le jugement & l'expérience, plutôt que les préceptes, qui y sont les maîtres.

### *Pourquoi on taille.*

On le fait pour trois raisons.

La premiere, pour faire durer l'arbre davantage ; car on en retranche toutes les branches inutiles, & on ne laisse que celles qu'on juge nécessaires pour la beauté & la fécondité de l'arbre : au lieu que si on ne le tailloit point, il seroit bientôt épuisé.

La seconde raison est pour donner à l'arbre une belle figure, telle qu'elle convient à son espéce, comme nous l'avons expliqué ci-dessus, page 122.

La troisiéme raison est pour lui faire porter de plus beau fruit : car la séve n'ayant point à nourrir des feuilles & des branches inutiles, elle est plus abondante & plus subtile, le fruit profite mieux & devient plus gros & plus beau.

Voilà les trois points qu'on ne doit point perdre de vûe quand on prend la serpette pour tailler ; & il y faut agir par discernement & avec réflexion, pour raisonner avec la nature sur le corps de l'arbre, sur le nombre & la forme des branches, sur leur arrangement & leur usage, & sur le tems, la maniere & les effets de la taille.

### *En quel tems on doit tailler.*

On peut tailler depuis que la feuille tombe jusqu'à ce qu'elle renaisse, c'est-à-dire depuis la fin d'Octobre jusqu'en Avril.

On peut tailler pendant tout l'hiver, pourvû qu'il fasse beau, & les lunes n'y font rien ; mais on ne taille en hiver que les fruits à pepins : la taille des fruits à noyau ne se fait qu'à la fin de Janvier, en Février & en Mars.

On commence par les arbres les plus foibles, pour les décharger de bonne heure de ce qui leur est nuisible ou inutile, & pour que la séve serve toute entiere aux seules branches que l'on conserve : on finit par les plus forts, parce qu'ils tirent toujours assez de nourriture, sur-tout quand le soleil du printems commence à ranimer la séve. La taille des pêchers se fait toujours la derniere, lorsqu'ils commencent à pousser & à vouloir fleurir, à cause que leur jeune bois est fort délicat, & qu'il meurt quantité de petites branches qu'il faut bien souvent retailler une seconde fois.

Ordinairement on taille en Janvier les fruitiers qui poussent peu en bois & ont peu de vigueur, afin de conserver toute la séve pour le tems auquel elle est en mouvement ; & on taille au mois de Mars les arbres gourmands en bois qui ont beaucoup de vigueur, afin qu'étant châtrés dans l'action de la séve, ils en perdent une partie, & que les branches à fruit se fortifient. Tels sont d'ordinaire la virgouleuse, la robine, la bergamotte, & tous ceux qui poussent plus en bois qu'en fruits.

Et quoique les arbres nouvellement taillés ayent peu de vigueur, l'expérience apprend que les gelées ne leur font point de tort.

On ne touche point aux arbres pendant la premiere année d'après qu'ils sont plantés : on ne les taille qu'après ce tems, s'ils ont poussé ; & s'ils n'ont point poussé du tout, en cas qu'ils méritent d'être conservés, il faut recourir aux racines, d'où vient leur létargie, & y couper ce qu'il y a de mauvais, en cas que l'écorce de l'arbre soit encore unie & bonne.

### *Comment connoître les branches.*

Tout l'art de la taille roule sur cette connoissance ; & il faut distinguer cinq sortes de branches.

1°. Les *branches à bois* sont de bonnes grosses branches qui forment la figure & la rondeur de l'arbre.

2°. Les *branches à fruits* sont le cher objet de nos soins; elles sont plus menues que les branches à bois, mais bien nourries dans leur grosseur : on connoît celles à fruit par les boutons qui sont aisés à distinguer, parce qu'ils sont doubles : les branches *à bois* n'ont point de boutons; elles n'ont que des yeux placés les uns près des autres & presque ronds, au lieu que les autres branches les ont plats.

On appelle *œil*, en terme de jardinage, une espéce de petit nœud pointu, où sont renfermés pendant l'hiver les feuilles & le jet qui doivent sortir au printems.

Une bonne branche doit avoir des yeux gros, bien nourris & fort près les uns des autres. Les branches fécondes sont ordinairement les petites branches qui traversent & qui grossissent, ou deviennent longues, en quelque endroit qu'elles soient placées ; elles ont près de l'endroit d'où elles sortent une espéce d'anneau & des yeux fort près les uns des autres. Ces anneaux paroissent au commencement de la premiere pousse, & quelquefois à la fin, c'est-à dire entre le bois de la premiere & de la seconde séve. Il sort aussi des branches fécondes de bien d'autres endroits, comme d'un bouton à fleur qui aura manqué à fleurir; & d'ordinaire ces branches-là ne deviennent pas longues. Souvent aussi une branche féconde est celle qui a un bouton à fleur à son extrémité : présage naturel de sa fécondité future.

Les branches d'esperance sont les branches médiocres ausquelles on voit quelque bonne disposition, telles que sont celles qui n'ont pas les yeux plats ni fort éloignés, ou qui ont dès leur origine une petite élevure d'écorce.

3°. Pour connoître les *branches de faux-bois*, il faut sçavoir qu'une branche coupée l'année précedente en doit pousser d'autres à son extrémité ; & l'ordre de la nature veut que toute branche nouvelle soit plus grosse ou plus longue que celle qui est immédiatement au-dessous; & en quelque endroit qu'on coupe une branche, il y en doit toujours pousser une autre auprès; à moins que ce ne soit une vieille branche.

Ainsi on appelle branche de *faux-bois*, 1°. toute branche qui sort du tronc, ou de quelque branche qui n'avoit point été taillée l'année précedente, ou qui vient dans un endroit où l'on ne l'attendoit pas, 2°. toute branche nouvelle qui devient plus grosse ou plus longue que celle qui est immédiatement au-dessus. Toutes branches de faux-bois ont les yeux plats & éloignés.

4°. Les *branches chifones* sont de petites branches déliées qu'on trouve souvent en confusion, & qui ne peuvent donner ni bois ni fruit.

5°. Les *branches gourmandes* sont de mauvaises branches ou longs jets, gros comme le doigt, droits comme des cierges, qui ont l'écorce très-unie & très-nette, les yeux plats & éloignés, & qui naissent sur les grosses branches, d'où ces jets gaillards attirent la meilleure partie de la séve de l'arbre.

## *Régles générales de la Taille.*

Le premier principe est que tout arbre ne travaille naturellement que pour son accroissement & sa conservation ; il ne rapporte de fruit que quand il ne peut plus pousser de bois ; voilà la cause des différentes expériences que nous avons rapportées ci-devant, page 49 & 50.

Un autre principe est qu'il faut toujours aider la nature, & la corriger lorsqu'elle est revêche.

De-là vient, 1°. qu'il faut couper comme rebelles ou inutiles toutes les branches *chifones*, & toutes celles de *faux-bois*, même les *gourmandes*, à moins qu'elles ne puissent servir ou à remplir un vuide, ou à arrêter la fougue d'un arbre trop vigoureux, comme je l'expliquerai ci-après.

Par la même raison on ne doit pas ménager toutes les mauvaises branches, c'est-à-dire qui ont les yeux plats, mal nourris & éloignés, à moins qu'elles ne soient nécessaires pour la beauté de l'arbre.

2°. Les branches *à bois*, parce qu'elles forment la tête de l'arbre, doivent être taillées avec beaucoup d'attention, selon la vigueur du jet, depuis quatre jusqu'à douze pouces.

3°. Les branches *à fruit* qui sont les plus précieuses, doivent être racourcies quand elles sont trop longues & trop foibles ; on laisse entieres celles qui sont d'une juste longueur : on en coupe seulement les extrémités, pour que les boutons à fruit profitent mieux.

4°. Les *arbres foibles* ne donnent du fruit que sur les grosses branches : c'est pourquoi il faut leur laisser peu de branches, soit à fruit ou à bois, retrancher toutes celles qui ne promettent aucuns boutons à fruit, & tailler celles qui restent de la longueur de cinq ou six pouces seulement, ou même au deuxiéme ou troisiéme œil.

5°. Les *arbres vigoureux* doivent être taillés fort court, c'est-à-dire à deux ou trois yeux près de l'endroit où la branche est née, en les laissant cependant bien chargés de branches tant à bois qu'à fruit, sur-tout de celles qui forment la figure de l'arbre qu'on doit toujours laisser longues d'un pied & demi.

Les arbres foibles en bois veulent être taillés de bonne heure ; les forts & vigoureux très-tard.

D'autres n'obſervent point d'autre régle pour la taille des arbres vigoureux, que de tailler long, c'eſt-à-dire à dix ou douze pouces ſur chaque branche à bois, même de l'année précédente, afin qu'étant chargées, elles pouſſent plus en fruit qu'en bois.

Quand après cette taille longue, l'arbre ne pouſſe point encore à fruit, ſi c'eſt un arbre de quinze ans, on doit le tailler ſur le vieux bois ; mais ſi c'eſt un vieil arbre, il ne faut pas ſuivre la routine de nos anciens qui conſultoient le cours de la lune, ou mettoient une cheville de bois de chêne bien ſec dans le trou qu'ils faiſoient à la tige de l'arbre, ou fendoient une racine, pour y mettre une pierre & arrêter la ſéve ; on doit aller tout d'un coup à la ſource de la vigueur de l'arbre, c'eſt-à-dire aux racines, & en retrancher une ou deux, & quelquefois trois & quatre des plus groſſes, à trois ou quatre pouces du corps de l'arbre, & les recouvrir de terre ; l'année ſuivante, il portera du fruit immanquablement, parce qu'il n'aura plus qu'une ſéve moderée qui arrondit les boutons, & tourne par conſéquent à fruit ; au lieu que quand elle eſt trop abondante, elle s'y étend trop, les allonge, & ils ne peuvent pas ſe nouer.

Par la même raiſon, un jeune arbre vigoureux qui ne donne point de branches à fruit, veut être taillé à dix ou douze pouces au mois de Mars ; & il faut y laiſſer les branches inutiles & celles de faux-bois pour les retrancher l'année ſuivante, afin qu'elles abſorbent le trop de ſéve qu'il y a.

6°. En général, tout le ſuccès de la taille dépend de ſçavoir ôter entierement les branches inutiles, ſoit parce qu'elles ſont uſées, ſoit parce qu'elles n'ont aucune bonne qualité : & quant à celles qu'on conſerve, il eſt important de leur régler une longueur proportionnée à leur force & à la force de tout l'arbre ; enſorte que chaque branche puiſſe aiſément en produire à ſon extrémité autant de bonnes qu'on en a beſoin pour le fruit ou pour la figure de l'arbre.

Il ne faut laiſſer ni racines ni branches au *collet* de l'arbre, c'eſt-à-dire à la partie du tronc qui touche à la terre, & bien égayer les branches.

On doit *tailler court* les fortes, pour les faire tourner à fruit ; & *tailler long* les branches foibles, pour ne pas les épuiſer. *Tailler long* une branche à bois, c'eſt lui donner une taille de dix ou douze pouces ; & *tailler court*, c'eſt la tailler à deux ou trois yeux.

Pour bien tailler, il eſt néceſſaire tous les ans de rafraîchir toutes les branches de l'arbre plus ou moins, ſuivant ſa force, & de recouper le bois du mois d'Août, qui eſt le jet de la ſeconde ſéve, à moins qu'il ne faille le conſerver, faute d'un meilleur, ou qu'il ſe trouve fort & bien nourri.

Il faut auſſi tenir les branches qui pouſſent trop, plus courtes que les autres, parce qu'elles attirent toute la ſéve : il eſt bon pourtant de conſerver toujours le maître-brin, qui eſt celui qui monte droit, de l'arrêter d'année en année, afin qu'il ſoit toujours le plus fort, & qu'il maintienne la force de l'arbre.

Il eſt eſſentiel encore de racourcir les branches foibles & menues, même celles qui promettent du fruit pour l'année ſuivante, afin qu'elles ſe fortifient, & que les boutons en ſoient mieux nourris.

On doit auſſi recouper les branches chargées de boutons à fruit ; car la trop grande quantité de fleurs conſume l'arbre, & les fruits n'en deviennent pas ſi beaux ; mais en retaillant ces branches, il faut les couper au-deſſus & tout proche d'un bouton à feuille ; 1°. pour que le fruit profite mieux auprès de la feuille ; 2°. parce que la branche ſe recouvre dès la premiere année.

Pour les branches qu'on ôte entierement, on doit les couper tout près de la tige ; ils s'en recouvrent plus promptement, & il ne s'y fait aucun nœud.

Il eſt bon d'en excepter celles qui s'élevent trop dans le milieu de l'arbre ; il ne faut pas les racourcir ſi près, à cauſe que les plaies ont peine à ſe recouvrir dans cet endroit, & font des chancres.

Au reſte, on doit prendre garde de ne pas trop dégarnir les arbres en les taillant, parce qu'il eſt auſſi dangereux de leur ôter trop de bois, que de les laiſſer trop confus.

7°. En taillant, il faut ſonger principalement à la figure de l'arbre, à cauſe qu'elle contribue à ſa beauté & à ſa bonté. Ainſi on doit tenir le bas des eſpaliers garni de pluſieurs branches, ne pas retrancher les baſſes, & ne les tailler que d'une longueur médiocre, pour que ſuivant le naturel de la ſéve qui monte toujours, elles pouſſent d'autres branches qui garniront le bas de la muraille, & feront dans la ſuite le fondement de l'arbre. C'eſt pourquoi il ne faut pas trop dégarnir le pied ni le corps d'un eſpalier : on doit le tailler plutôt trop court que trop long, & racourcir beaucoup les branches hautes, ſur-tout aux pêchers qui ſont plus difficiles à maintenir, & qui au lieu de vingt ans n'en durent que ſix ou ſept, quand le Jardinier n'entend pas à les tailler à propos.

De même aux buissons, il est nécessaire de les tenir plus ouverts dans une terre forte & humide, que dans un terrein sec & chaud : & pour entretenir leur rondeur, 1°. on n'y coupe que *quarrément* ; c'est-à-dire, qu'on fait des tailles horizontales bien unies & égales, afin que tout autour de la branche coupée ainsi, il naisse trois ou quatre branches bien placées pour la forme du buisson. 2°. On retranche toutes les branches qui se jettent trop en dehors, & on taille en dehors sur celles qui doivent garnir les vuides ; à quoi on travaille principalement sur les grosses branches, & on conserve les petites qui poussent dans le milieu de l'arbre, parce qu'étant à couvert des vents, elles donnent le plus beau fruit.

Pour remplir le vuide qui défigure assez souvent un arbre en buisson, on a inventé de nos jours la *taille en crochet* : elle se fait à la façon des Vignerons sur une grosse branche à bois, à trois ou quatre pouces de long, afin qu'il en sorte des branches à bois bien placées qui rétablissent la rondeur de l'arbre.

Il faut tailler toujours avec la serpette, & non pas comme font quelques Jardiniers ignorans, avec des ciseaux ; ce qui cause aux buissons une confusion de branches qui dégarnit le pied & étouffe le fruit.

5°. La force & le génie des arbres méritent beaucoup d'attention, tant pour la figure de l'arbre, que pour le faire fructifier.

Il est d'usage pour ceux même qui n'ajoutent pas foi aux lunaisons, de tailler les jeunes arbres en décours, afin qu'en donnant moins de bois, ils se disposent à fruit ; & ceux qui sont en rapport, les tailler en croissant, afin qu'ils donnent plus de bois & de fruit.

Les cuisse-madames, les robines, les cassolettes, les rousselets, les virgouleuses, sont des plants vigoureux à qui il faut laisser beaucoup de bois pour qu'ils se mettent à fruit : au contraire, les beurrés, les épines d'hiver, les oranges, les bon-chrétiens musqués, les ambrettes, les eschasseries, les saint-germains, ont moins de vigueur & poussent naturellement beaucoup de branches & de boutons à fruit ; de sorte qu'on doit les tailler plus court, pour qu'ils poussent de nouveau bois, & ne leur laisser que ce qu'ils peuvent nourrir de boutons à fruit.

Les fruits d'hiver veulent être plus ouverts dans le milieu, que les fruits d'été.

Quant au génie des arbres, 1°. il faut tailler fort court les arbres qui poussent peu en bois, comme la cuisse-madame, la journelle ; & même tailler plus court ceux qui sont greffés sur coignassier, que ceux greffés sur franc ; car le coignassier pousse beaucoup de branches à fruit, & le franc au contraire beaucoup de bois : on doit tailler court sur coignassier, pour qu'il pousse à bois ; & tailler court sur franc, pour qu'il tourne à fruit. 2°. Il y a des arbres qui en poussant leurs branches, s'ouvrent & s'écartent trop, comme les beurrés, les rousselets, les vertelongues : en les taillant, après leur avoir donné une premiere ouverture, il faut être attentif à les rapprocher en retranchant les branches qui s'évasent trop, & tailler sur les branches qui ne s'écartent pas & servent à arrondir l'arbre, en faisant rentrer les branches en dedans. Il y a d'autres arbres au contraire dont les jets se serrent trop, comme les bergamottes & les bourdons ; il est nécessaire de les ouvrir en les taillant toujours sur des branches qui sortent en dehors.

En général, il est bon de tailler un arbre court les deux premieres années, pour mieux former ses branches. Quand dans les années suivantes il pousse trop en bois & ne se met pas à fruit, ce qui arrive au rousselet, à la bergamotte, à la virgouleuse, au saint-lezin & quelques autres, il faut tailler fort long, & quelquefois ne point tailler, afin que l'arbre se tourne à fruit, étant bien chargé de bois, & la séve n'étant point éventée ; & lorsque ces longues branches seront enfin chargées de bon bois, on les déchargera d'une bonne partie, selon la force & la grosseur des branches. Le bon-chrétien d'hiver est le poirier qui veut être taillé plus court, pour donner de gros fruits sur les grosses branches.

Les pruniers & les cerisiers ne doivent point être coupés ni arrêtés par le haut, mais seulement nettoyés & déchargés de bois par le dedans ; & c'est pourquoi ils ne sont guéres propres à être mis en buisson.

Comme les poiriers sont d'une autre nature que les fruits à noyau pour la taille, il faut remarquer qu'à l'exception de l'orange, bergamotte, double-fleur, bon-chrétien d'été & peu d'autres, le premier jet que le poirier produit après Pâques, doit donner du fruit l'année suivante ou la seconde : c'est pourquoi il est nécessaire non-seulement de retrancher dans les décours de la lune de Janvier ou de Février, toute la pousse de la derniere séve, comme superflue, à moins qu'il n'y ait quelque place à remplir ; mais encore si la premiere séve porte dix à douze yeux, de tailler à quatre ou cinq seulement, & de laisser les petites branches de traverse sans y toucher.

Pratique

### *Pratique de la taille des branches à bois.*

9°. Le peu de choses que j'ai dit ci-dessus pour apprendre à connoître les branches, suffit pour qu'on sçache en quel lieu & en quel ordre elles doivent venir pour être bonnes. Cela étant, il n'y a qu'à examiner en quoi l'arbre que l'on veut tailler, péche dans ses proportions : & comme les branches, de quelque longueur qu'on les laisse, n'en poussent d'autres qu'à leur extrémité, on regarde à les placer de maniere qu'elles fassent une figure réguliere ; & on dispose la branche qu'on espere pour bois, dans l'endroit le plus vuide de l'arbre. On regarde à la branche coupée l'année précédente, combien elle en a poussé d'autres, & on compte que celle qu'on taille en donnera autant.

En taillant les branches, il faut en couper une courte entre deux longues, afin qu'étant inégales & venant à pousser, elles garnissent le milieu de l'arbre. On doit arrêter de même les branches des buissons ; d'autant que les branches coupées de la même hauteur, par leur crue feroient une confusion au haut de l'arbre, & le milieu demeureroit dégarni, parce que la séve ne demande qu'à monter, & se porte plus volontiers aux branches hautes qu'aux basses ; c'est pourquoi il est bon de la retenir par cette taille inégale des branches.

Chaque branche coupée l'année précédente, en pousse deux ou plus à son extrémité : la plus grosse qui est ordinairement celle d'en-haut, est la branche à bois ; on la ménage comme celle qui doit donner la figure à l'arbre, & on y laisse autant d'yeux qu'on veut en avoir de branches ; ce qu'il faut pourtant proportionner à la vigueur du sujet.

De ces nouvelles branches qui naissent, on conserve toujours celle d'en-haut qui est la plus grosse pour bois, & on la taille ordinairement à sept, huit ou dix pouces, à moins qu'il n'y ait quelque vuide à remplir : alors on doit tailler plus court, afin que les branches qui viendront soient assez fortes pour remplir le vuide.

### *Pratique de la taille des branches à fruit.*

Quoique dans la crue d'une année la branche à fruit qui est toujours la plus foible, vienne ordinairement au dessous de la branche à bois qui est la plus forte ; cependant il arrive quelquefois que celle qu'on attendoit pour bois, vient bien plus foible que celle d'au-dessous. En ce cas il faut changer l'ordre, & prendre la foible pour fruit, & la grosse pour bois.

En taillant les branches à fruit, on regarde à les placer de maniere qu'elles ne se nuisent pas les unes aux autres. Quand celles qu'elles repoussent à leur extrémité sont foibles, on les recoupe au même endroit qu'elles avoient été coupées l'année précédente, sans leur laisser de sortie en haut ; ce qui force la séve de rétrograder & de fortifier les yeux qui sont sur la branche. Cette maniere de tailler s'appelle *couper en moignon.*

Et comme les branches qui sont un peu plus fortes en repoussent d'autres, parce qu'elles ne peuvent pas encore s'arrêter à fruit, on leur laisse un œil pour avoir seulement une sortie par où une partie de la séve se jettera, & fera que les autres branches qui sont au-dessous se tourneront à fruit. C'est ce qu'on appelle *tailler à demi-bois*, parce qu'on peut couper la branche ainsi taillée entre les branches à bois.

Avant que d'ôter une branche à quelque endroit que ce soit, il est bon de regarder où il en faut une autre, pour disposer la branche à garnir le vuide par sa pousse, en lui laissant le talon ou l'œil du côté qu'on veut avoir la nouvelle branche. On appelle cette maniere de taille, *couper en ergot.*

Si on n'a pas besoin de branches plus d'un côté que de l'autre, on doit couper celle que l'on veut ôter, *à l'épaisseur d'un écu* ; c'est-à-dire, n'y laisser du bois qu'autant qu'un écu est épais, afin que la pousse jette des deux côtés ; ensorte que d'une branche forte il en renaît deux foibles qui se mettront à fruit. Ainsi, en taillant *à l'épaisseur d'un écu*, on déroute la séve ; & par-là non-seulement on garnit l'arbre de deux côtés également, mais encore on force quand on veut une branche à bois à faire une ou deux branches à fruit ; ce qui est un double effet d'autant plus utile, que cette opération se pratique ordinairement sur de grosses branches qui entrent au-dedans de l'arbre où elles feroient de la confusion.

La taille *en tallus*, ou ce qui est la même chose, *en pied-de-biche*, produit les mêmes effets ; & couper *en talus* ou *en pied-de-biche*, c'est tailler de maniere que la coupe fasse un long ovale au bout de la branche coupée. Ces deux manieres de tailler *en talus* & *à l'épaisseur d'un écu*, sont deux tailles inventées de nos jours, & très-utiles pour avoir des branches à fruit, sur-tout pour en avoir qui soient bien tournées ; car la séve ne trouvant plus de branches à remplir, perce presque toujours pour donner une ou deux branches à fruit ; & si elle ne perce pas, ce qui arrive rarement, elle ne gâte rien du tout.

Au reste, quant à la longueur des branches à fruit, il faut se régler sur leur force, en leur laissant dix, douze, quinze & jusqu'à dix-huit pouces, & quelquefois plus, suivant la nécessité.

*Suite des préceptes sur la Taille.*

1°. C'est une régle générale, qu'on ne doit point couper de branche grosse que le talon ne soit proche d'un œil, afin que la séve ayant une sortie, puisse recouvrir la cicatrice facilement; ce qu'elle ne feroit pas si on coupoit les branches entre deux nœuds, le bout de la branche se sécheroit jusqu'au premier œil.

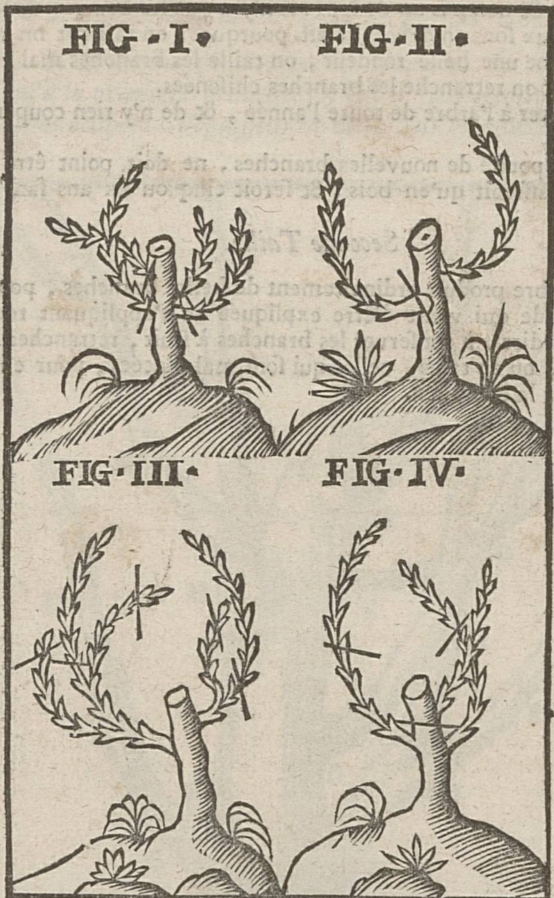
Quant à celles qui sont fort foibles, on ne se donne pas la peine de les couper, à cause que la séve n'a pas la force d'en produire une au bout: on les rompt seulement lorsqu'elles sont branches à fruit; car si elles ne sont que branches chifones, on les retranche entierement, afin d'obliger la séve de se porter ailleurs, & d'en donner de plus grosses.

L'arbre nouvellement planté, produit souvent dès la premiere année jusqu'à trois ou quatre bonnes branches, avec quelques médiocres: il faut au tems de la taille, en laisser ce qu'on juge à propos, & les tailler au deuxiéme ou troisiéme œil, selon qu'elles seront plus ou moins fortes, on peut aller jusqu'au quatriéme, quand les arbres jettent avec beaucoup de vigueur; d'autres observent de couper la moitié de ce qui a poussé à cinq ou six pouces de la tige, & coupent les autres un peu plus longues, comme à huit ou neufs pouces.

On a toujours soin de laisser une branche courte entre deux longues, parce que venant toutes à pousser à leur extrémité, comme c'est l'ordinaire, cela donnera deux degrés de hauteur, ce qui ne seroit pas si elles étoient également coupées; au contraire elles feroient une confusion; n'ayant pas de lieu pour se placer.

En taillant, il faut couper ce qu'il peut y avoir de mort de la tige jusqu'à la premiere branche qui a poussé.

Il arrive quelquefois que les branches que l'arbre à poussé la premiere année sont toutes foibles, comme dans la premiere figure ci-dessous; en ce cas il faut les retrancher toutes dès leur origine, afin que le suc nourricier qui sera apparament plus abondant la seconde année, y donne de plus grosses branches; au lieu que si on les laissoit, & qu'on les taillat à l'ordinaire, il ne pourroit sortir de ces petit corps que des branches très petites & incapables de donner une belle figure à un arbre, soit espalier ou buisson; lorsqu'un jeune arbre est ainsi taillé, on le laisse pousser en repos: il y a pourtant bien des gens, qui quand toutes les branches de la premiere pousse se trouvent foibles, ne laissent pas de les conserver, & ils partagent en longues & courtes, comme si elles étoient sorties à l'ordinaire, parce qu'ils espérent qu'elles grossiront dans la suite, à mesure que l'arbre prendra de la nourriture.




2°. Quand l'arbre nouvellement planté n'a poussé qu'une branche, si elle est venue à l'extrémité de la tige, il est bon de l'ôter, parce que la tige en poussera plusieurs l'année suivante.

Si la branche est venue plus bas que le haut de la tige, alors on coupe la tige à côté de l'endroit d'où sort la nouvelle branche, on la taille à trois ou quatre yeux, & on y met un échalas pour la tenir droite la premiere année : on doit avoir soin de recouvrir la coupe de la tige.

3°. Souvent le nouvel arbre a poussé deux branches, l'une bien placée, & l'autre mal, comme on voit en la figure 2°. de la planche ci-dessus : en ce cas, il faut ôter les deux branches tout-à-fait, parce qu'en n'en ôtant qu'une, toute la séve iroit à l'autre, & abandonneroit l'autre côté de l'arbre ; ce qui ne pourroit former un bel espalier ni un beau buisson.

On peut pourtant, quand même les deux branches seroient du même côté, tailler la premiere à trois ou quatre yeux, & celle d'au-dessous à l'épaisseur d'un écu, pour en avoir deux branches à fruit ; & si la branche de dessous est plus grosse que celle de dessus, on ôte la premiere & on taille la seconde à trois ou quatre yeux, & on coupe la tige près du bas de la branche qu'on conserve.

4°. Si l'arbre a poussé deux belles branches à bois bien placées avec quelques branches à fruit, comme en la figure 3, on taille les premieres au troisiéme ou quatriéme œil, & on pince les autres.

Si l'arbre a jetté à son extrémité une bonne branche bien placée, & deux au-dessous aussi bien placées & opposées l'une à l'autre, comme en la figure 4, on ravale la tige sur les deux branches de dessous tout près de la plus haute.

Quand l'arbre a poussé plusieurs branches, dont quelques-unes sont mal placées, on examine celles qui sont propres à donner une figure agréable à l'arbre, & on les taille à trois yeux

qui soient tournés de façon à bien former l'arbre. Ainsi pour les buissons, il faut que les yeux soient tournés en dehors, & non pas en dedans : il n'y a que les beurrés dont les branches s'écartent trop lorsque les yeux sont en dehors ; c'est pourquoi, en taillant on les laisse en dedans de l'arbre, afin qu'il prenne une belle rondeur, on taille les branches mal placées à l'épaisseur d'un écu, ou en talus, & on retranche les branches chifonées.

Il est bon de ne rien ôter à l'arbre de toute l'année, & de n'y rien couper depuis une taille jusqu'à l'autre.

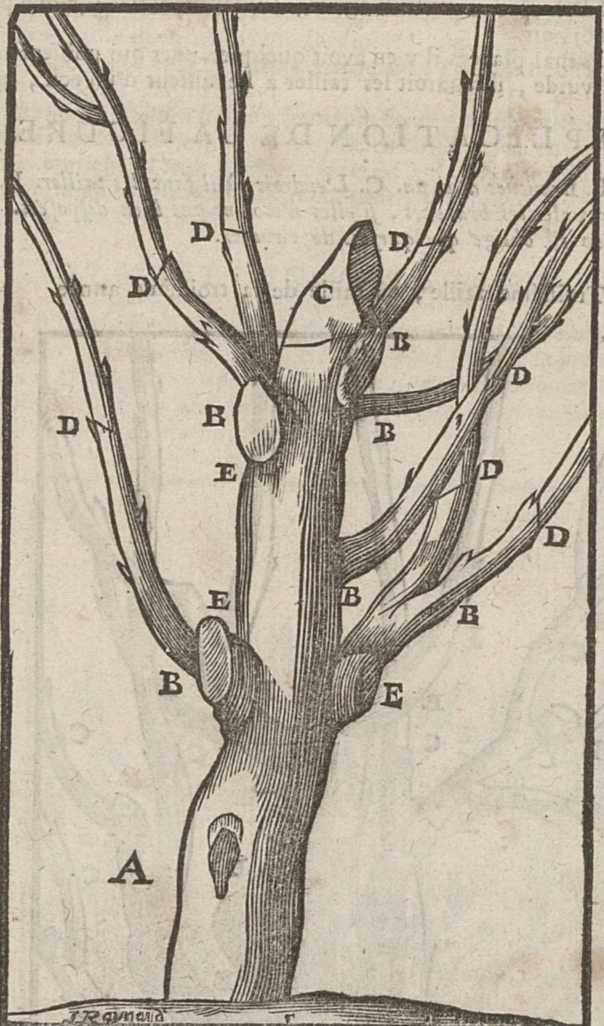
Un arbre recépé qui a poussé de nouvelles branches, ne doit point être taillé la premiere année, parce qu'il ne pousseroit qu'en bois, & seroit cinq ou six ans sans porter de fruit au bout de trois ans.

### *Seconde Taille.*

La seconde année, l'arbre produit ordinairement de belles branches ; pour la taille desquelles on suit la même méthode qui vient d'être expliquée en s'appliquant toujours à les former d'une belle figure ; c'est-à-dire, à conserver les branches à fruit, retrancher les chifones, couper à l'épaisseur d'un écu, ou en talus, celles qui sont mal placées, pour en faire des branches à fruit, & sur-tout éviter la confusion.

## EXPLICATION DE LA FIGURE.

*A. Tige de l'Arbre. B. Branches que l'Arbre a produites. C. Ergot qui eſt mort, & qu'il faut couper juſqu'à la premiere branche. D. Où il faut couper les branches à la premiere taille. E. Branches coupées à l'épaiſſeur de deux écus en plantant l'Arbre.*




La ſeconde année après que les arbres auront été plantés, l'on commencera à diſtinguer les branches à bois d'avec celles à fruit. Il ne faudra pas laiſſer celles-ci ſi longues; car les premieres années l'arbre pouſſe vigoureuſement. Les branches que l'on deſtinera à fruit ne pourront pas encore s'y arrêter: on eſt ſouvent obligé d'en faire des branches à demi-bois; mais il faut pour cela que les arbres pouſſent avec bien de la vigueur. Si on les laiſſoit ſi longues, l'arbre ſe dégarniroit trop par le bas: c'eſt à quoi on doit bien prendre garde dès le commencement; car on ne peut plus le faire regarnir après, ſans lui faire un tort conſidérable, & on ſeroit obligé de le recouper ſur le vieux bois.

Les premieres années, les branches ne viennent pas toujours comme on les ſouhaite; la ſéve ne trouvant point de canaux diſpoſés à la recevoir, elle s'ouvre ſouvent des paſſages où l'on ne s'attendoit pas; & quelquefois elle ſe jette ſi impetueuſement dans d'autres, qu'on eſt obligé

de lui rompre son cours, afin qu'elle se partage également pour la contraindre à prendre un bon chemin : on coupe les branches vigoureuses plus courtes que les autres : si celles que l'on a taillées la premiere fois, ne viennent pas comme il faut, pour pouvoir bien figurer l'arbre, on ravale les branches qui ont pris plus de nourriture qu'il leur en falloit (E) & on tâche que les branches n'ayent qu'un ou deux degrés de hauteur.

Les arbres qui sont plantés en bonne terre, jettent avec beaucoup de force cette seconde année : on rafraîchit les branches qui sont bien placées, & on retranche les autres entierement : on laisse les branches à bois plus ou moins longues, suivant leur force, & on pince les branches à fruit comme je l'ai déjà dit.

Si parmi les branches mal placées il y en avoit quelques-unes qui puissent remplir agréablement & utillement un vuide, il faudroit les tailler à l'epaisseur d'un écu, lesser l'œil du côté du vuide.

## EXPLICATION DE LA FIGURE.

A. *Tige de l'arbre.* B. *Branches d'un an.* C. *L'endroit où il faut les tailler.* D. *Le haut de la tige.* E. *Où il faudroit ravaler les branches, si elles n'étoient pas bien disposées.* F. *Grosse branche de l'extrémité, que l'on est obligé quelquefois de ravaler.*

Troisiéme taille, ou taille de la troisiéme année.



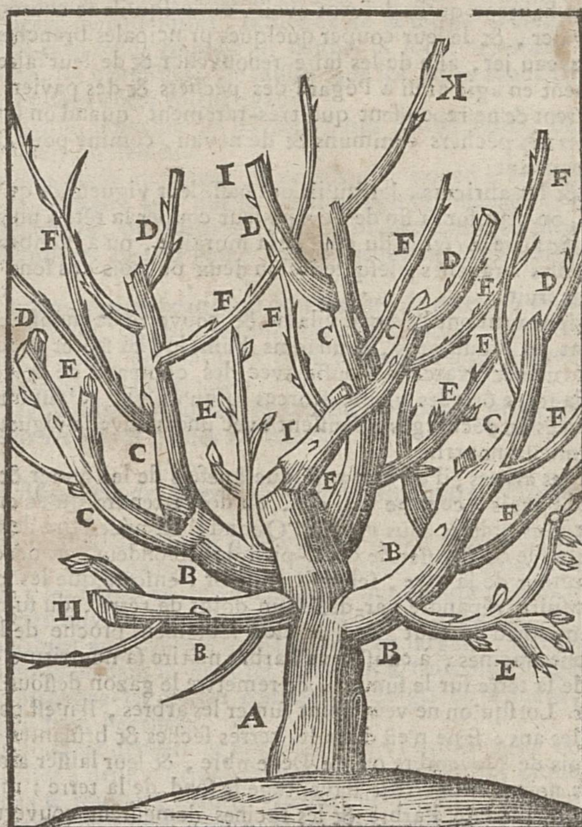
Ayant conduit l'arbre les deux premieres années à prendre une bonne figure, on commencera à la troisiéme à le disposer à donner du fruit. Il y en pourra avoir même qui commenceront déja à rapporter, si les branches que l'on y avoit destinées ont fait ce que l'on souhaitoit d'elles : ce ne seroit pourtant pas un grand mal, quand les arbres ne rapporteroient pas du fruit si-tôt. Chacun sçait que celui qui en rapporte trop, pousse peu de bois, la nature ne pouvant pas fournir de la nourriture pour l'un & pour l'autre : l'expérience fait voir que l'arbre qui rapporte beaucoup de fruit, est bien-tôt ruiné ; au contraire, celui qui pousse beaucoup de bois, dure davantage, & on peut le contraindre à se mettre à fruit par le moyen de la taille.

C'est à cette troisiéme taille que souvent un Jardinier se trouve embarrassé à démêler la multitude des branches qu'un jeune arbre a poussé lorsqu'il est dans un bon fonds : & c'est où l'habileté & le jugement doivent paroître.

Il faut considerer d'abord quelles sont les branches les mieux nourries & les mieux placées, pour les conserver & les tailler, comme on a dit, & en laisser ce qu'on juge que l'arbre en doit porter. A l'égard des branches à fruit, on les pincera ; s'il y en a trop, on ôtera les plus foibles, & on retranchera tout-à-fait non-seulement toutes les chifonnes, mais aussi celles à fruit qui se trouveront parmi les chifonnes.

## EXPLICATION DE LA FIGURE.

A. *Tige de l'abre*. B. *Branches à bois de la premiere coupe*. C. *Branches à bois de la seconde coupe*. D. *Branches à bois de la troisiéme coupe*. E. *Branches à fruit de la premiere coupe*. F. *Branches à fruit de la seconde & troisiéme coupe*. G. *Branches coupées en moignon*. H. *Branches coupées à demi-bois*. I. *Branche qui devroit être à fruit, & dont on est obligé de faire une branche à bois*. K. *Branche à bois que l'on doit changer à fruit*.



Les arbres nouvellement plantés poussent quelquefois avec plus de vigueur qu'ils ne font par la suite du tems, & la séve y paroît plus abondante ; ce qui fait que souvent il vient des branches fortes à l'extrémité de toutes celles que l'on a déja taillées, tant à celles que l'on a destinées à fruit, qu'à celles qui doivent être pour bois.

Il faut laisser aux premieres une ou deux sorties (H), ce qu'on appelle demi-bois, afin que la séve ayant bien des lieux à se repandre, il y vienne plusieurs branches. Celles qui n'auront poussé que foiblement, doivent être taillées proche de la coupe de l'année précedente (G), sans leur laisser d'yeux entre la vieille & la nouvelle coupe, ce qu'on appelle *tailler en moignon* : la séve ne trouvant pas de sortie, elle sera obligée d'en demeurer là, & elle fortifiera les yeux qui sont sur ces branches, & qui ne manqueront pas en peu de tems de donner du fruit ; car il ne vient que sur les branches foibles (E).

Les branches fortes que nous appellons à bois (B), en poussent deux, trois, quelquefois jusqu'à quatre (C), rarement davantage. La plus grosse de toutes qui est celle de l'extrémité, nous la recomptons à bois (D). Si quelqu'une de celles de dessous étoit plus grosse que celle d'en-haut, on la coupera à l'épaisseur d'un écu, faisant ensorte que la derniere de la coupe soit tournée du côté du plus vuide de l'arbre. Les Jardiniers appellent cela *couper en ergot*, comme nous l'avons déja dit : les autres branches foibles (F) seront pour fruit : ainsi nous aurons deux ou trois branches à fruit contre une à bois.

Si la branche de l'extrémité que l'on avoit destinée pour bois ; vient trop foible (K), on la laissera longue, & on la comptera pour fruit, & la plus prochaine grosse (I) sera comptée pour bois, en changeant l'ordre, comme nous l'avons dit plus haut.

Voila ce qu'il y a de plus essentiel à observer sur les trois premieres tailles quand on aura bien commencé à élever l'arbre, on n'aura pas de peine à l'entretenir : sçachant ces trois tailles, on pourra ensuite tailler toute sorte d'arbres, en suivant toujours les mêmes maximes.

Lorsque les arbres plantés en espalier ont poussé jusques au-haut de la muraille, & que les buissons excedent la hauteur qu'ils doivent avoir, ou lorsqu'ils se couronent & sont aizés, il est nécessaire de les ravaler, & de leur couper quelques principales branches dans le gros de la tige & proche d'un nouveau jet, afin de les faire renouveller & de leur faire pousser du jeune bois. Il faut principalement en agir ainsi à l'égard des pêchers & des paviers pour les rajeunir peu-à-peu ; car ils meurent & ne repoussent que très-rarement, quand on les étête entierement, à l'exeption toutes fois des pêchers communs & de noyau, comme pour ceux de vigne qui se renouvellent en les coupant

Pour les poiriers & les abricots, lorsqu'ils ont passé leur vigueur & qu'ils ne raportent que du fruit petit & vilain, on peut sur la fin de Février leur couper la tête à un pied au-dessus des premieres fourchetes, & faire la coupe du côté de la muraille, ou à l'ombre du soleil, parce qu'ils repoussent de nouvelles branches, lesqu'elles en deux ou trois ans font un arbre nouveau, & produisent de beau fruit.

Si les arbres en plein vent ont l'écorce vilaine & couverte de mousse, il faut en hiver après la pluie, ou pendant les brouillards, & un tems humide, les frôter avec des bouchons de paille ou de chaume fort rude & grater la mousse avec des couteaux de bois, pour la faire tomber On doit aussi avec la serpe ôter les vieille écorces jusqu'au vif, d'autant que les arbres, après avoir été ainsi nettoyés & déchargés, poussent avec une nouvelle vigueur, & rapportent leur fruit plus beau & mieux nourri.

Pour renouveller les arbres, il est bon aussi quelquefois de les fumer & de leur donner de l'amendement au pied ; mais, comme j'ai dit, on doit attendre qu'ils en ayent besoin, car le fumier rend le fruit plus rude & plus grossier. Quand il est nécessaire de fumer un arbre, il faut au mois de Novembre le déchausser de demi-pied de profondeur, & découvrir les racines quatre ou cinq pieds autour de la tige, selon sa grosseur, ensorte que les plus petites soient découvertes, pour ensuite répandre par-dessus un doigt de terre, du fumier bien gras & à demi pourri d'un demi-pied de haut, & à un pied seulement proche de la tige ; car il ne peut pas profiter aux grosses racines, à cause que l'arbre ne tire sa nourriture que des petites : ensuite rejetter le reste de la terre sur le fumier, & remettre le gazon dessous, afin qu'il se consomme pendant l'hiver. Lorsqu'on ne veut point fumer les arbres, il n'est pas nécessaire de les déchausser ainsi tous les ans, si ne n'est dans les terres séches & brûlantes où il est bon de les découvrir dans les mois de Novembre ou de Décembre, & leur laisser ainsi passer l'hiver, afin que les pluies & les neiges humectent davantage le fond de la terre ; mais en ce cas, on doit prendre garde que le pied de l'arbre & les racines demeurent couvertes d'un peu de terre, pour se défendre de la gelée. Dans les autres terres, si l'on ne veut point fumer les arbres, il suffit au mois d'Octobre & de Novembre de les labourer quatre ou cinq pieds autour de la tige.

Lorsqu'il

Lorsqu'il est nécessaire de fumer les pommiers, les pêchers & les abricotiers entés sur le prunier, ou les poiriers greffés sur le coignassier, c'est assez de répandre le fumier sur la terre de six pieds de large autour de la tige, & de les couvrir de terre avec la béche : car les racines de ces sortes d'arbres courant à fleur de terre, ressentent aisément l'amendement.

### *Maniere de former les arbres en buisson.*

Coupez-leur la tête au plûtard au mois de Février, après qu'ils sont plantés. L'année suivante taillez-les suivant leur force, & laissez autour de la tête quatre ou cinq branches que vous taillerez à cinq ou six pouces de long. Commencez en les taillant à leur faire faire leur buisson, & laissez toujours les yeux des branches en-dehors, afin qu'ils s'arrondissent en poussant. L'année d'après, afin que vos arbres fassent un bon pied & qu'ils ne s'échapent pas, taillez les nouvelles branches à cinq ou six pouces, toujours en arrondissant : continuez ainsi d'année en année.

Quand vos arbres commencent à prendre de la force, en les taillant, cassez beaucoup de brindilles à six ou huit pouces de long, pour les faire charger à fruit : je dis de casser les brindilles, & non pas de les couper ; car en les coupant, la séve repousse, & les yeux ne se tournent pas à fruit comme quand on les casse.

A mesure que vos arbres croissent & que vous les arrondissez en les taillant, vuidez le dedans & le dessous par-dehors ; ils en sont plus propres & font mieux le buisson. Ne leur laissez pas trop de charge, de peur qu'ils n'avortent, & taillez-les également de tous côtés.

Si quelqu'un de vos arbres pousse plus d'un côté que de l'autre, ce qui s'appelle un arbre *épaulé*, il vous faut du côté fort tailler les maîtresses-branches de cinq à six pouces de long comme à l'ordinaire : laisser sur chaque arbre une branche à fruit plus longue d'un pouce que celle à bois, & casser ces branches longues, afin que les boutons se tournent à fruit : cassez aussi à six ou sept pouces de long toutes les brindilles de ce côté fort, afin qu'étant chargé à bois & à fruit, il pousse moins. A l'égard du côté foible, taillez-le de la même hauteur que le côté fort, pour rendre l'arbre égal & bien rond : & pour lui donner la force nécessaire pour ratraper le côté fort, retranchez toutes les brindilles, ne laissez que les fortes branches, & continuez de la sorte jusqu'à ce que les deux côtés soient égaux.

Il ne faut point laisser les branches de buissons si bas contre terre, parce que le fruit n'y a pas de goût & se pourrit facilement.

On doit aussi prendre garde au climat & au terroir : quand il est froid ou humide, il faut ouvrir les buissons davantage, afin que le soleil frappe & meurisse le fruit. Dans les terroirs chauds, légers & sabloneux, où le fruit est bien meilleur, quoique plus petit, il vaut mieux ouvrir ou tailler les buissons peu ou point, d'autant que les plaies de la taille ont peine à se recouvrir.

Quand un de vos arbres pousse beaucoup en bois sans se mettre à fruit, vous devez le tailler plus long qu'à l'ordinaire, le charger tant que vous pourrez en brindilles que vous casserez pour qu'elles tournent à fruit, & continuer ainsi jusqu'à ce que l'arbre se soit déclaré à fruit, après quoi vous le taillerez à l'ordinaire.

Les pommiers & les pruniers en buisson se taillent comme je viens de le dire. On réduit de la même maniere tous les arbres greffés sur franc.

### *Maniere de faire les Arbres en contre-espalier.*

Au mois de Juillet de l'année d'après que vous les aurez plantés, fichez un échalas en terre à chaque côté de l'arbre ; attachez d'un échalas à l'autre une ou deux perches grosses comme le doigt, & palissez-y les branches que votre arbre aura poussé, pour leur faire prendre leur pli. Au mois de Février suivant, taillez-les à cinq ou six pouces de long.

A mesure que vos arbres augmentent en hauteur & en largeur, ajoutez de quoi les bien palisser ; taillez sur les côtés & dans le haut les branches à fruit plus longues d'un pouce que les branches à bois, & arrangez-les toutes comme les doigts de la main, sans se croiser, afin que votre arbre fasse bien l'éventail.

Des branches qui poussent derriere & devant, il faut chaque année retrancher ou palisser ce qui doit l'être, & casser à deux ou trois pouces de long celles qui piquent sur le gros de l'arbre, afin que les yeux se tournent à fruit. Quand une fois les arbres ont commencé à en porter, ils continuent tant qu'ils sont vivans. Si les branches que vous aurez cassées repoussent quelque petit bois d'automne, vous devez l'ôter en Septembre ; car il tire la séve, & empêche les yeux que vous aurez laissé de se tourner à fruit.

Lorsque vos arbres commenceront à se joindre, mettez par derriere entre chaque arbre un pieu gros comme le bas de la jambe, & long de huit pieds, & ayez soin que ces pieux soient bien alignés, afin que les arbres que vous y palisserez ne panchent pas plus d'un côté que de l'autre : ces pieux étant fichés deux pieds en terre, attachez-y avec de l'osier deux rangs de perches d'un pouce de grosseur, l'un à trois pieds de terre, & l'autre dans le haut ; & outre cela, mettez des petites gaules de bout dans les endroits où vous verrez qu'il en faudra pour bien palisser.

Quand vos arbres auront six pieds & demi de haut, arrêtés les à cette hauteur, en les coupant bien de niveau par dessus & tous les ans en palissant, faites en autant.

On donne souvent moins de hauteur, aux contre-espaliers; mais il ne leur en faut point donner davantage. Avec cette hauteur, ils font un bon pied, & sont toûjours pleins de petit bois & de fruit depuis la greffe jusqu'en haut, au lieu qu'en les laissant monter davantage, ils ne sont plus si gracieux à la vûe & prennent trop le vent, leur balancement fait tort au fruit & aux racines.

Il est inutile de leur faire un treillage pour les palisser : le treillage leur fait un dos appuyé, & les tient comme s'ils étoient palissés le long d'un mur ; au lieu qu'en leur laissant deux envers, ils portent également des deux côtés ce qui en fait la beauté.

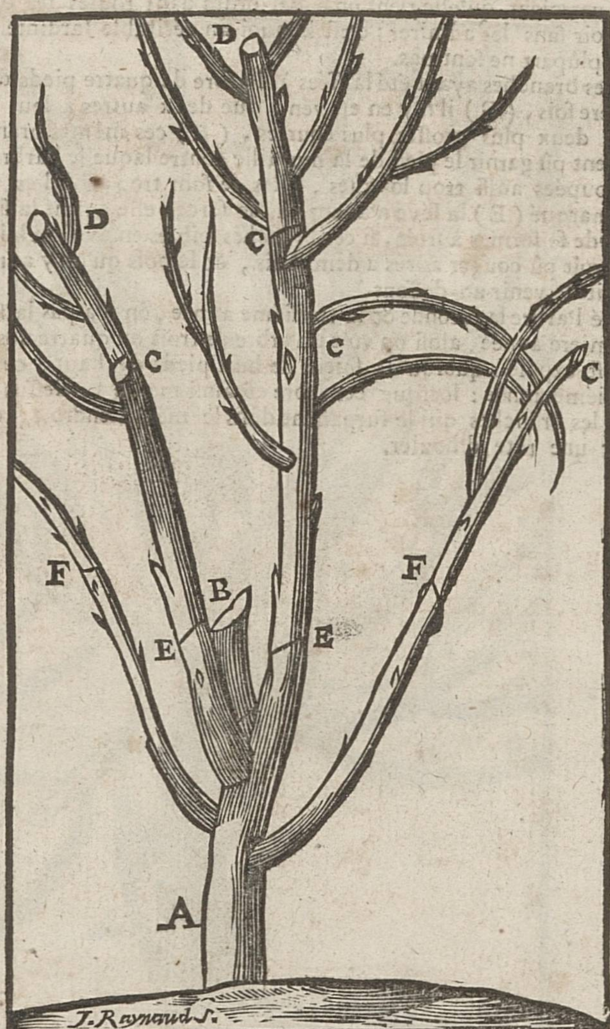
### *Arbres mal élevés.*

Je ne puis me défendre de dire quelque chose des arbres qu'on a mal élevés. Plusieurs de mes amis m'ayant engagé de leur donner quelques moyens pour remettre les leurs, ou du moins pour empêcher qu'ils n'achevent de se ruiner, je ne puis les satisfaire, sans leur faire remarquer à l'œil les fautes qu'ils ont commises dès qu'ils ont planté leurs arbres. Dans cette vûe j'ai fait graver trois figures ; la premiere est un arbre planté, il y a trois ans ; la seconde, est celui que j'ai recoupé il y a un an ; & la derniere, est d'un autre qu'on ne voulut point que je taillasse, & qu'on coupa à sa fantaisie.

I. *Observation sur les arbres mal plantés.* Il faut remarquer, 1°. qu'en plantant cet arbre on a laissé la tige (A) trop longue, & que cette longueur est inutile ; puisque de deux pieds qu'on lui a laissé, il n'y a crû que quatre branches, & que ces quatre branches sont sorties à l'extrémité : si on avoit coupé cette tige à neuf pouces, ces mêmes branches seroient venues aussibien & même plus belles, puisque de cette longueur de neuf pouces il y a des arbres qui poussent quelquefois jusqu'à dix ou douze branches.

## EXPLICATION DE LA FIGURE.

*A. Tige de l'arbre. B. Où on a coupé l'arbre en le plantant. C. Où on a coupé les branches la seconde année. D. Où on les a coupées la troisiéme année. E. Où on auroit du couper les branches à bois. F. Où on auroit dû couper celles à fruit.*




2°. D'autres personnes plantent leurs arbres comme il les arrachent, ou comme ils les reçoivent de diférens endroits, sans leur ôter les chevelus ou fibres, ni presque leur rafraîchir les racines, & leur laissent toutes les branches. Ces gens-là n'ont pas remarqué que ce chevelu pourrit en terre & qu'il n'y a que les racines formées qui en poussent d'autres, & que toutes ces branches qu'on laisse font souvent mourir l'arbre; les racines n'ayant pas encore pris de nourriture, elles n'en peuvent pas donner à ces branches: de plus, elles alterent le pied de l'arbre, la séve étant obligée de se communiquer par-tout, & le soleil la séche avant qu'elle se soit répanduë.

3°. On se sert de toute sorte de plant, sans examiner s'il est bien greffé ou non, s'il est vi-

goureux ou foible ; pourvû que ce soit un arbre, on le plante sans regarder qu'on fait occuper une bonne place à un méchant arbre & que souvent quand il doit donner du fruit, on est obligé à cause de sa sterilité de le regreffer ou de l'arracher pour en planter un autre ; & par-là on est presque toujours obligé à perdre, pour avoir voulu trop ménager.

II. *Observation sur les Arbres mal taillés.* Les fautes que l'on commet en taillant mal les arbres, ne sont pas moins grandes que celles que l'on fait en les plantant ; il seroit à souhaiter que ceux qui se mêlent de tailler, voulussent donner quelques heures de loisir à observer ce que la nature fait : ils verroient qu'elle tient un si bel ordre dans toutes ses opérations, qu'il est impossible de les voir sans les admirer ; c'est à quoi un véritable Jardinier devroit s'attacher, & c'est ce que la plûpart ne font pas.

Je dis donc que les branches ayant été laissées à l'arbre de quatre pieds de long quand on les a taillées la premiere fois, ( C ) il n'y en est venu que deux autres à leur extrêmité, & que si on avoit coupé les deux plus grosses plus courtes, ( E ) ces mêmes branches seroient sorties plus bas, & auroient pû garnir le pied de la muraille contre laquelle l'arbre est planté, les deux foibles ayant été coupées aussi trop longues, elles se sont trop affoiblies ; si on les avoit coupées en l'endroit marqué ( E ) la séve n'ayant pas de force, elle auroit laissé la liberté aux boutons qui sont dessus de se former à fruit, si ces branches foibles en avoient laissé d'autres à leur extrêmité, on les auroit pû couper après à demi bois, & le bois qu'on y auroit attendu, n'auroit pas empêché le fruit de venir au-dessous.

Quand on a taillé l'arbre la seconde & la troisiéme année, on n'a pas laissé les branches moins longues que la premiere année, ainsi on voit un arbre de trois ou quatre ans, surpasser les murs contre lesquels il est exposé, quoiqu'ils soient de huit pieds de haut, ce qui ne devroit faire que la sept ou huitiéme année : lorsque cet arbre est ainsi monté au-dessus des murs, on coupe après tous les ans les branches qui le surpassent dans le même endroit, de sorte que l'on fait d'un arbre fruitier une tête d'hozier.

## EXPLICATION DE LA FIGURE.

A. *Tige de l'arbre.* B. *Grosses branches ravalées il y a un an.* C. *Nouvelles branches que l'arbre a produit.* D. *Où il faut couper les nouvelles branches.* E. *Où on auroit pû ravaler l'arbre, s'il n'avoit pas été si vieux.*




III. *De ce qu'on peut faire aux arbres mal taillés.* Il est difficile de rétablir entierement un arbre quand il est trop vieux; tout ce qu'on lui peut faire, est de lui ravaler les grosses branches (B) aussi bas que l'on peut, pourvû que l'on voye quelque apparence qu'il en puisse repousser d'autres. Celui dont on donne ici la figure surpassoit de beaucoup le mur; je lui coupai les branches aussi courtes que je pus; l'on voit par les jeunes branches qu'il a poussées (C) qu'il n'est pas hors d'état d'être remis; en recoupant ces nouvelles branches courtes (D), il se regarnira facilement. Il faudra observer de laisser, comme nous avons déja dit plusieurs fois, les branches menues longues & les grosses courtes; mais tout cela ne pourra pas faire regarnir le bas des murs. S'il n'avoit pas été si vieux, je l'aurois ravalé jusqu'aux endroits marqués (E): mais je ne voyois pas d'apparence qu'il pût repousser si bas. On auroit dû palisser les nouvelles branches dans l'été, ce qu'on n'a pas fait.

## EXPLICATION DE LA FIGURE.

A. *Tige de l'arbre.* B. *Où on devoit avoir coupé les branches.* C. *Où on les a coupées.* D. *Branches qui se croisent.*




L'arbre de cette planche auroit pû être plus facilement remis que le précedent, parce qu'il a des branches qu'on auroit pû couper plus bas, sur lesquelles il en auroit repoussé d'autres. Il est vrai qu'il n'y a encore rien à desesperer, si l'on coupe les grosses branches (C) courtes; car il est garni de bois par-tout. Il n'y a que pour le palisser proprement qu'il est difficile d'en venir à bout, car presque toutes les grosses branches (D) se croisent les unes sur les autres, ce qui est un défaut très-considérable, & qui ne peut se souffrir; non plus que de lier, ou plutôt fagoter plusieurs petites branches ensemble. C'est-là où l'on connoît l'ignorance du Jardinier. Elle n'est pas moindre, quand au lieu de palisser ces arbres en été, il en coupe la plupart des branches, ce qui ne peut se pardonner absolument. Car si ce sont des grosses branches qui doivent être pour bois, en les coupant dans l'été, on oblige la séve à prendre un autre cours, ce qu'elle ne peut faire sans que les yeux qui sont au-dessous de la coupe ne se crevent, & que d'une forte branche il en revient trois ou quatre trop tendres, qui n'ont pas souvent la force de résister a la rigueur de l'hiver que si ce sont de petites branches, ce sont celles à fruit; en les ôtant tout-à-fait on

ôte le fruit ; si on les coupe par le milieu, les yeux qui sont sur ce qui reste de la branche creveront ; & la séve s'ouvrant des passages les boutons qui étoient disposés pour fruit seront avortés.

Ceux qui se servent de cereaux pour faire ou tenir leurs arbres ronds, font voir qu'ils ignorent de les figurer par la taille ; c'est faire d'un arbre une figure de ruche à miel, & on ne profite pas assez du lieu où l'arbre est planté, puisqu'on ne peut avoir qu'un rang de branches liées autour de ce cercle ; au lieu que par la taille on peut en avoir six huit & plus sans qu'il y ait de la confusion, & que cela puisse empêcher le fruit de meurir, l'arbre étant couvert dans le milieu comme il doit l'être, je pardonne cependant cette maniere de conduire un buisson quand il commence seulement à se former ou qu'il a deux ou trois ans ; cela passé il faut que l'industrie seule du Jardinier conduise cet arbre.

D'autres font de leurs arbres des ruchoirs * ne laissant dessus que cinq ou six grosses branches toutes nues, & ôtent tous les ans les nouvelles qui y croissent, parce que disent-ils ces menues branches ôtent la force de l'arbre, & empêchent le fruit de venir bien gros, il y en a qui appellent cette taille *faire faire le chandelier à l'arbre*, c'est la plus mauvaise maniere qu'on puisse suivre en fait de taille.

* Ruchoirs, sont de certains crochets de bois qui sont sur une branche, dont les Villageoises se servent en France à pendre leurs pots à lait, pour les faire sécher.

Je n'aurois jamais fait, si je voulois décrire toutes les figures que l'on donne aux arbres, ou plutôt toutes les manieres dont on se sert pour les défigurer. Je finis en disant que l'on mine plutôt les pêchers & les abricotiers que tous les autres arbres ; la raison est qu'on les taille ordinairement après l'hiver & que dans ce tems-là les boutons à fleur commencent à paroître venant toujours sur le jeune bois & jamais sur le vieux, ce qui n'arrive que rarement aux autres arbres, outre que les fleurs viennent aussi bien sur les grosses branches que sur les menues, au contraire des autres arbres, où les fleurs ne viennent que sur les dernieres ; quoiqu'il vienne des fleurs sur ces grosses branches il n'y vient pas du fruit pour cela, elles tombent toutes, & je ne sçache pas avoir vû de ma vie une pêche sur une grosse branche, ceux qui n'ont point toute l'expérience nécessaire font un grand scrupule d'ôter de leurs arbres une branche où il y a tant de fleurs ; ainsi ils voient périr leurs arbres en peu d'années, sans pouvoir les remettre ; car les pêchers & les abricotiers ne repoussent jamais sur le vieux bois, comme nous l'avons déja remarqué plus haut. Si j'avois des pêchers de cette nature, je n'hésiterois pas d'un moment à les arracher, non plus que ceux qui sont entachés de la gomme, pour en replanter un autre dans la même place, afin de l'occuper ; car les lieux où l'on doit les planter sont précieux, ne devant être que le long des murailles. Il y en a qui font des murs de planches pour exposer leur espaliers contre ; mais cet usage n'est pas trop bon, parce que les branches s'échauffent trop & trop vîte, & se refroidissent de même : ainsi le fruit s'y brûle, ou se morfond & languit ; au lieu que la chaleur des murailles dure davantage, & est presque toujours temperée ; outre que les vents qui passent entre deux planches, quelque bien jointes qu'elles soient, font brouir les fleurs & gâtent les fruits.

### *Particularités sur la taille & l'entretien des Fruits à noyau.*

Outre les régles enseignées ci-dessus, qui sont communes à la taille de toutes sortes d'arbres, & outre ce que nous venons de dire à la fin du précedent article pour les fruits à noyau, il y a quelques remarques particulieres à y ajouter, tant sur les tailles des premieres années de ces arbres, que sur celles qui s'y font annuellement, quand ils sont élevés & fructifians, & sur ce qui regarde leur entretien.

### *Tailles des Pêchers & des Abricotiers.*

Quand ils ont une fois atteint trois ans, qui est le tems ordinaire de leur perfection, on les taille tous les ans une, deux & même trois fois.

Aux pêchers, ce ne sont jamais que les branches de l'année qui donnent le fruit : elles sont toujours bien nourries & chargées de boutons à fruit. Les branches à bois n'ont point de boutons.

La premiere taille des pêchers se fait à la fin de l'hiver, ordinairement vers la mi-Mars que les boutons sont gros : on peut retarder la taille jusqu'à ce qu'on les voye prêts à fleurir, parce qu'alors on connoît mieux les boutons à fleurs, & on est par conséquent plus en état de bien tailler, soit pour le bois ou pour le fruit.

On taille les jeunes pêchers à quatre ou cinq yeux, afin qu'ils donnent bien des branches à bois & à fruit l'année suivante ; car les branches à fruit du pêcher ne portent pas plusieurs fois, comme celles des poiriers : elles périssent ordinairement après avoir donné du fruit ; & même souvent elles périssent par la gelée, par les vents roux & par les brouillards, avant que d'apporter du fruit : en ce cas, il faut les ôter toutes aussi-tôt qu'elles paroissent mortes. A la premiere taille des pêchers, on doit donner aux branches à fruit une longueur raisonnable, sauf à

les racourcir à la seconde taille, quand elles ne paroissent pas assez grosses pour nourrir leur fruit. Il est bon aussi de leur laisser toutes les branches à fruit; mais il n'y faut laisser de fruit quand il est noué, qu'autant que les branches en peuvent porter.

Les branches à bois ne doivent être taillées qu'au quatriéme ou cinquiéme œil, selon la force de l'arbre: de ces branches naissent des branches à fruit, & d'autres qui fleurissent, mais qu'il faut tailler comme les précedentes pour en avoir de bonnes branches à fruit.

Quelques-uns, à l'égard de ces premieres branches, les laissent fort longues, se faisant un scrupule de les couper à cause des fleurs dont elles sont souvent chargées; & ils n'en taillent que quelques-unes, comme branches à bois: mais celles qu'ils ont laissé longues trompent souvent leur attente, & ils les retaillent à l'ordinaire, aussi-tôt que la fleur a coulé.

Pour tailler un pêcher, & tout arbre en espalier, on doit d'abord le dépalisser, l'ouvrage s'en fait plus aisément, puis on retranche tout le bois mort & les branches chifones, n'y laissant que les meres-branches, les branches à bois & les branches à fruit. Lorsqu'un pêcher est dégarni de branches à bois d'un côté, & qu'il n'y a que des branches à fruit, il faut tailler court les plus grosses branches à fruit, afin qu'en donnant du fruit, elles laissent un demi-bois; c'est le moyen d'éviter le vuide qui est le grand défaut des espaliers.

Pour bien élever des pêchers & les faire durer plus de cinquante ans, il est nécessaire de bien les palisser dès leur premiere pousse, afin qu'on puisse bien tailler leur branches à proportion de leur force, les plus grosses à six ou sept pouces de long, & les foibles à quatre ou cinq: ce qu'il faut observer pendant quelques années.

Quand les pêchers prennent force & commencent à pousser des *gourmands*, c'est-à-dire de grosses branches de l'année, si elles peuvent servir à garnir l'endroit où elles poussent, on les coupe de sept à huit pouces de long; sinon il faut les couper à deux ou trois lignes du gros de l'arbre, pour qu'elles repoussent de petites branches à fruit l'année d'après. Si on les coupoit juste au gros de l'arbre, il s'y formeroit de la gomme qui endommageroit le pêcher. Quand ces gourmands viennent au bout de l'arbre, on doit les couper entierement; sinon ils en pousseroient d'autres qui feroient dépouiller tout le petit bois des pêchers, ils deviendroient comme des échalas, & dureroient beaucoup moins.

Pour empêcher les gourmands, on ne taille les branches à bois que sur de moyennes branches: on ôte toutes les grosses, & on conserve les jeunes branches où l'on voit des boutons doubles à fruit: si elles sont fortes, on les taille de huit à dix pouces de long, ce qui se nomme l'*embourde*; mais si elles sont foibles, on les coupe à deux ou trois boutons à fruit: à l'égard des petites, on les ôte tout-à-fait, parce qu'elles ne donnent rien de bon, & qu'elles font tort au reste.

A la fin de Mai, il faut pincer les bouts de toutes les grosses branches, pour les faire brancher & pousser bien du bois à fruit, & pour empêcher les gourmands.

On ne commence à palisser les pêchers d'été que le quinze Juin, à cause que les branches étant trop tendres, se gangreneroient entre le lien & le treillage; & on continue à les palisser trois fois jusqu'au mois de Septembre.

Les abricotiers se taillent à peu près comme les pêchers, à la réserve que l'on coupe les plus grosses jeunes branches de l'année à trois lignes près du gros de l'arbre, afin qu'il repousse du jeune bois sur la coupe. On taille toutes celles qui se trouvent au-dessous de six ou huit pouces de long tout au plus, pour faire des branches à bois: on taille toutes les meilleures branches à fruit de huit à dix pouces de long, & les petites à trois ou quatre boutons à fruit.

On doit éplucher avec soin tout le petit bois mort; sans quoi les arbres se séchent, & tout le petit bois de dedans se dépouille, ce qui fait grand tort aux arbres. On laisse par-tout dans l'arbre de bonnes jeunes branches coupées à six pouces de long, pour les faire pousser & rajeunir l'arbre.

Il faut tailler les abricotiers dans le mois de Février, afin de pouvoir les palisser en même tems, sans crainte de secouer les boutons à fruit.

On met les paillassons aux pêchers & aux abricotiers, aussi-tôt qu'ils sont taillés.

Tous les pêchers & abricotiers qui ne produisent plus de grosses branches nouvelles, sont sur le retour. On peut étêter les abricotiers pour les renouveller. A l'égard des pêchers, il faut les arracher & en mettre d'autres à la place, quand ils sont dans des terres légeres, à moins que par le pied ils n'ayent poussé vigoureusement des branches, ou quelques gourmands qui puissent rajeunir l'arbre: en ce cas, il faudra les tailler à un bon pied de long. Mais dans les terres franches, les pêchers qui ne poussent plus de branches à bois, ne doivent pas pour cela être arrachés; il suffit de les rabattre à huit ou dix pouces de la tige au mois de Novembre ou de Décembre: ils donneront de bons jets qui les rajeuniront, à moins qu'ils n'ayent quelque maladie intérieure dans les racines ou dans le tronc. On rajeunit de même les abricotiers & les pruniers dans toutes sortes de terres.

Outre cette premiere taille qui se fait à la fin de l'hiver sur les pêchers & les abricotiers, on en fait une seconde, & quelquefois une troisiéme depuis la mi-Mai jusqu'à la mi-Juin, lorsque les fruits sont ou noués ou coulés. Par-là on conserve aux fruits naissans une plus abondante nourriture, & on délivre l'arbre de nouvelles branches inutiles, foibles ou incommodes qui l'épuisent ou le défigurent; c'est alors qu'on décharge les branches de ce qu'il peut y avoir de trop de fruit.

Lors de la premiere taille, on a quelquefois taillé des branches à fruit qui demandent qu'on les retaille, ou parce qu'elles sont trop foibles dans leur longueur pour porter le fruit qu'elles ont produit, ou parce que le fruit qu'on y attendoit y a manqué; alors on racourcit ces branches pour leur faire jetter du bois.

On retaille aussi les branches qui paroissent alterées ou à moitié séches: & si un pêcher est chargé de beaucoup de branches à fruit, & de peu qui soient à bois, on taille les plus grosses les premieres, comme branches à bois, pour leur en faire jetter de nouvelles qui tiennent le pêcher toujours garni.

Il faut aussi retrancher dans cette taille le bois sec & languissant, & celui qui est attaqué de gomme.

En Mai & en Juin, on pince & on ébourgeonne les pêchers & les abricotiers, comme nous le dirons dans l'Article particulier du Pincement & de l'Ebourgeonnement des Arbres à fruit.

### *Taille des Pruniers.*

La taille des pruniers, quoique fruit à noyau, est bien différente des précedentes. On taille les pruniers dès le mois de Février de chaque année; on se régle selon la vigueur de l'arbre.

Souvent on est embarrassé à tailler un prunier, parce qu'il jette ordinairement avec vigueur. Il faut laisser les branches à fruit fort longues, ôter les inutiles, tailler long aussi les branches à bois, & éviter la confusion des branches.

La bonne maniere de tailler un prunier est de lui laisser beaucoup de vieux bois, sur-tout à l'égard des branches à fruit. Il arrive souvent que les branches qu'on a taillées long en produisent d'autres à leur extrémité; on doit encore les laisser longues: mais si au bout de ces secondes branches il en naît encore d'autres, on asseoit sa taille sur celle qui a produit, ou bien on taille extrêmement court la derniere venue, si les deux premieres n'ont pas une longueur excessive.

Les pruniers sont fort sujets à pousser des gourmands, qu'il ne faut point manquer d'ôter. On ne plante presque plus de pruniers nains, à cause du génie capricieux de cet arbre qui hait la contrainte, & se plaît en plein air; il y donne beaucoup de fruits, pourvû qu'on ait soin de le dégager de la confusion des branches qui y croissent; pour cela on ne le doit tailler que six ou sept années de suite, après l'avoir replanté, afin qu'il fasse bon pied & bonne tête: & lorsqu'il a beaucoup de branches, il faut le laisser aller à sa volonté sans le tailler; un seul donnera plus de fruit que six qu'on continueroit à tailler tous les ans.

### *Comment rétablir un Pêcher mal conduit, vieux ou déperi.*

Il se voit assez souvent de vieux pêchers négligés, mal conduits & tout dégarnis dans le bas: & il est assez difficile d'y remedier; car le pêcher ne porte point en vieux bois comme les autres arbres.

Il faut donc pour cela qu'un pêcher jette en pied des branches gourmandes; pour lors on ne sçauroit manquer de bien faire, si on ravale tout l'arbre sur les gourmands qu'on taille au troisiéme œil seulement, afin qu'ils donnent des branches assez bien nourries pour commencer à former cet arbre: si pourtant ces nouvelles branches s'emportent trop, il faudra les pincer.

On peut dès la fin du mois de Mai faire cette opération, en jettant, comme on a dit, tout l'arbre à bas. On ne doit pas écouter là-dessus ceux qui s'écrient, que s'y prendre en ce tems, c'est donner lieu à la séve de s'évaporer: c'est un pur abus; & loin de manquer en cela, au contraire on avance l'effet d'une année.

On peut aussi ravaler & greffer les vieux pêchers qui ont le pied bon.

### *Comment greffer & conduire les vieux Arbres ravalés de greffes.*

Si vous avez quelque arbre qui n'apporte pas de bon fruit, ou qui ne produise pas facilement, quoiqu'il soit encore bien vif, coupez-lui la tête à des endroits propres à poser des gref-

fes que vous prendrez sur un autre portant de bon fruit : taillez vos greffes sur du bois de deux ans, & ne leur laissez que trois yeux : greffez votre pêcher en fente, & faites-y une bonne poupée de foin & de terre rouge ; moyennant cela, votre arbre est immanquable : cela est d'expérience. L'embarras & l'adresse consisteront à sçavoir contenir la grande fougue de cet arbre, qui trouvant toute la force de ses racines & toute sa séve occupées à nourrir seulement quelques greffes, au lieu d'une grosse tête qu'il avoit auparavant, fait toujours de fortes & nombreuses pousses qui causent de la confusion à l'arbre, à moins qu'on ne sçache bien contenir la séve. Il faut pour cela tenir l'arbre grandement ouvert, les branches bien étendues ; tailler long celles qui sont nécessaires ; en laisser beaucoup d'inutiles ; tailler quelques branches en moignon pour les faire brindiller ; laisser quelques branches de hors d'œuvre, même de faux bois, qui est ce qu'on appelle des ventouses ou décharge de séve : tenir néanmoins l'arbre toujours bien garni, même de menu bois & du bas ; & après la quatriéme taille quand il est tourné à fruit, ôter peu à peu les ventouses, le faux bois & tout le reste du bois inutile ; réduire l'arbre à la taille ordinaire ; ravaler d'année en année, & par-ci par-là, sur quelqu'une des vieilles tailles précedentes, afin d'avoir toujours le bas de l'arbre bien garni ; ce qui ne se peut sans ce secours.

### *Arbres chargés de bois sans fruits.*

Pour arrêter leur fougue, taillez-les long ; laissez-les fort garnis de menu bois ; cassez-en beaucoup de brindilles par le bout, pour diminuer la trop grande abondance de séve : & si cela ne réussit pas, déchaussez-les au pied, & coupez-y quelques fortes racines autant d'un côté que de l'autre, pour qu'ils soient égaux. Ce châtrement vous réussira mieux que de ficher, comme faisoient nos Anciens, une cheville de bois dans le tronc de l'arbre ; & quand une fois il aura commencé à se mettre à fruit, ce sera pour toujours.

### *Arbre de haute tige* ou *à plein vent.*

On plante les arbres de tige sans les étêter ; on n'y laisse que quatre ou cinq branches, & on ne fait que les racourcir. On les plante toujours en quinconce ou à angles droits, & ce sont ordinairement des poiriers mêlés de quelques pommiers ou pruniers ; ou bien on en fait des plants de chaque espéce : les cerisiers & même les abricotiers y entrent aussi.

On ne taille point les arbres à plein vent ; on les abandonne à leur génie, quand on a eu soin de leur former dans les six premieres années une belle tête ronde & gaie.

Les arbres de tige ont pourtant certaines branches particulieres qu'il faut considerer ; telles sont les plus fortes branches, & celles qui s'élevent d'un beau brin, chargées de beaucoup de branches qui donnent la figure à l'arbre ; au lieu que celles qui naissent tortues, placées en-dehors ou en-dedans, doivent être retranchées, parce qu'elles rendent un arbre difforme : on doit aussi l'égayer, en ôtant celles qui y causent de la confusion.

Lorsqu'on coupe une branche sur un arbre de tige, il est bon de la couper dès son origine, & jamais à l'extrémité : il faut aussi avoir soin d'émonder la tige de ces arbres, principalement lorsqu'ils sont jeunes. On doit y empêcher la confusion des branches, qui fait que les fruits qu'ils produisent, sont la plupart insipides & sans coloris.

On peut tailler les gros arbres en plein vent, & les décharger de bois jusqu'à la fin du mois d'Avril ; mais lorsqu'on leur ôte des grosses branches, il faut observer de les couper tout contre le tronc, & les emmailloter aussi-tôt ; car si le bois de la coupe demeure découvert & à l'air, il se pourrit, & il se forme un creux dans le corps de la tige, qui augmentant peu à peu, gagne enfin le cœur de l'arbre, & le fait mourir.

La même chose arrive aux branches mal coupées, à cause des petits chicots qu'on y laisse qui les empêchent de se recouvrir. C'est pourquoi le Jardinier ne peut être trop soigneux, en taillant les arbres, de couper toutes les branches fort uniment & proche de la tige ; & si elles sont grosses, de les couvrir incontinent de glaise ou d'argile détrempé avec du foin ou avec de la mousse, pour les garder du hâle & de la chaleur du soleil qui empêche la séve d'y couler. Les ciseaux dont se servent les Menuisiers, sont très-commodes pour couper proprement les grosses branches, & valent bien mieux que la serpe ni la scie. Les gros arbres étant ainsi déchargés de leurs branches confuses & inutiles, repoussent ordinairement quantité de faux jets, qu'on doit ôter tous les ans avec soin, pour peu que l'arbre mérite d'être ménagé.

Il ne faut jamais souffrir de bois mort aux arbres, pas même aux plants champêtres, & il est essentiel de le couper jusqu'au vif ; autrement le mort gagne toujours sur le vif.

# CHAPITRE VII.

## *Palisser, pincer & ébourgeonner les Arbres, & y conserver le fruit.*

JE rassemble dans un seul Chapitre séparé ces différens points de la culture des fruitiers, pour n'avoir plus à parler que des fruits meurs.

### *Palisser.*

Tout le monde sçait que *palisser*, c'est attacher à un treillage les branches des arbres plantés en espaliers, & les attacher si proprement à droite & à gauche, que la muraille en soit couverte entierement & également. C'est pourquoi en certain cas on dit, *plier* les branches, au lieu de palisser.

J'ai parlé ci-dessus des treillages, page 125 : ainsi il n'est ici question que du tems & de la maniere de palisser.

Avant que de commencer à le faire, on doit laisser pousser les arbres en toute liberté pendant leur premiere année, comme je l'ai déja dit, sans les ébourgeonner ni les arrêter, & attendre le mois de Février ou de Mars de la seconde année, pour commencer à les tailler & à les attacher contre les murailles; parce que leurs premiers jets sont si petits ou si tendres, qu'on ne peut les palisser sans les contraindre & les alterer beaucoup.

Pour bien palisser les jeunes arbres, après qu'on en a ôté le bois inutile & les branches qui ne peuvent se coucher contre la muraille, il faut commencer par la maîtresse-branche, qui est celle qui doit faire le corps de l'arbre, & la placer toute droite sans la pancher d'aucun côté, & l'arrêter par le haut plus ou moins court, selon sa force & celle de l'arbre. On doit ensuite arranger des deux côtés toutes les autres branches, & les baisser jusqu'à un demi-pied près de terre, s'il se peut, pour couvrir le bas de la muraille.

En palissant, il est bon de conduire toutes les branches comme les doigts d'une main ouverte, ou les bâtons d'un éventail étendu; & en même tems prendre garde de ne les point contraindre, ni les courber en dos de chat; car lorsqu'elles sont ainsi forcées, elles font un coude sur lequel la séve s'arrêtant, pousse toujours un faux jet qui emporte toute la force du reste de la branche, & l'empêche de profiter. Par cette raison, il ne faut jamais que le bout des branches soit attaché plus bas que le lieu d'où elles sortent; mais il doit être conduit en montant un peu.

Il est nécessaire encore d'observer de ne pas croiser les branches, ni les passer l'une sur l'autre, ni les attacher deux ensemble; mais de les séparer les unes des autres, & les espacer entr'elles selon leur nombre & la force de l'arbre.

Quelquefois on est pourtant contraint, quand les arbres sont vieux & qu'ils se dégarnissent du milieu, de renverser les petites branches & de les faire retourner contre la tige, pour conserver la beauté des espaliers, & cacher les places dégarnies. Ce défaut de branches arrive ordinairement aux arbres par l'ignorance du Jardinier à les sçavoir conduire dans leurs commencemens, ou par sa négligence à les tailler, à les ébourgeonner & à les palisser dans les saisons qui leur sont propres; car il est certain que la plupart des arbres ne se dégarnissent que pour avoir été négligés, ou taillés & palissés mal-à-propos & hors de saison : & l'expérience fait voir qu'il est aisé, avec un peu de soin & de connoissance, de les conserver toujours beaux, bien garnis, & de les faire durer très-long-tems & rapporter de beau fruit.

On palisse encore les arbres au mois de Juillet. Ce sont alors les nouveaux jets qu'on attache au treillage pour rendre l'espalier plus agréable, & pour que les fruits soient plus exposés au soleil.

Il faut dépalisser les arbres quand on y veut tailler, pour mieux connoître l'ouvrage & le faire plus aisément.

### *Pincer & ébourgeonner.*

*Pincer*, c'est ôter avec les ongles un sujet tendre & nouveau à trois ou quatre yeux : par-là on arrête les branches qui veulent devenir gourmandes; elles deviendroient trop hautes & trop grosses, & ne pousseroient que du bois : au lieu qu'étant pincées, elles fourchent & repoussent plusieurs petites branches inférieures, dont les unes sont bonnes à fruit, & les autres à bois;

car le pincement, en arrêtant le passage de la séve, fait crever des yeux & donne plusieur branches.

On pince les pêchers, les abricotiers, les poiriers, les figuiers & les jets des vieux arbres qui ont été greffés en couronne.

Le pincement doit se faire en Mai & en Juin ; si on le faisoit plus tard, les branches pincées ne donneroient au-dessous d'elles que des branches chifones & infructueuses pour l'année suivante, parce que la séve est alors occupée à fortifier les branches à bois, les branches à fruit venues de la premiere taille de l'année, & le fruit même.

*Ebourgeonner* les arbres, c'est en ôter avec la serpette les branches inutiles & toutes celles qui font de la confusion, afin que les bonnes branches à bois & à fruit que l'on conserve se fortifient.

On ébourgeonne les poiriers aux mois d'Avril & de Mai, & les pêchers & les abricotiers en Mai & en Juin. En ébourgeonnant les pêchers, on abbat ce qu'il y a de pêches de trop.

Quand on n'a point ébourgeonné les arbres en saison, & que les jets sont trop durs, il faut seulement les couper à deux ou trois doigts de la branche, & attendre l'hiver suivant pour les ôter entierement ; car tant que la séve est à l'arbre, on n'y doit faire aucune incision sans une grande nécessité.

### *Soins nécessaires pour conserver le fruit sur l'Arbre.*

1°. Les pêchers, les abricotiers & les pruniers sont en fleur peu de tems après la taille : c'est pourquoi pour les garantir de la gelée, des roux-vents & des autres hazards, il faut les *couvrir* ou de paillassons qu'on met devant les arbres, ou de cosses de pois qui ont de longues traînasses, qu'on larde dans le treillage pour les faire tenir ; on les y laisse jusqu'à ce que les pêches soient grosses comme le bout du petit doigt.

Les paillassons roulans sont les plus propres & les plus commodes, sur-tout pour les pêchers & les abricotiers. Il est essentiel qu'ils ayent un pouce d'épaisseur : on les laisse attachés au haut des arbres depuis le commencement de Mars jusqu'à la fin de Mai, pour les abaisser quand le tems varie : on peut être trois ou quatre jours sans les relever, cela ne fait point de mal aux arbres ; mais ensuite on doit leur donner de l'air. Il ne faut que de la paille & de la ficelle pour faire ces paillassons : on béchevete la paille, & on la trace à quatre branches de ficelle. On fait ces paillassons de huit ou dix pieds de long, suivant la hauteur du mur, sur cinq pieds de large ; on les attache au haut du mur, de façon qu'étant déployés, ils descendent à un demi-pied de terre : & pour empêcher qu'ils n'endommagent les arbres, on met sous ces paillassons, à un pied de distance du mur, deux perches fichées en terre, & attachées au treillage par le haut avec un brin d'ozier. Pour pouvoir les rouler & les attacher dans le haut, on y met en-dessous, dans le milieu de chaque côté, la longueur d'un pied de ficelle avec un petit bâton au bout, gros comme le doigt ; on fiche ce bâton derriere le treillage, pour retenir les paillassons roulés.

2°. Lorsque le printems est sec & froid, il arrive souvent que les pêchers ne peuvent pas défleurir, la fleur s'attachant sur la petite noix de la pêche, se séche dessus & la fait tomber. Pour empêcher cela, il faut déchausser ces arbres, y jetter deux seaux d'eau ; & quand elle est bue, les recouvrir de leur terre ; ensuite continuer ces arrosemens toutes les semaines pendant les mois de Mars & d'Avril, jusqu'à ce qu'on voye la pêche bien sûre & bien nouée : cela entretient la séve & sauve le fruit.

Il est bon de faire ces mêmes arrosemens dans les grandes chaleurs de l'été pour tous les pêchers & abricotiers, telle exposition qu'ils ayent, sur-tout lorsque le fruit commence à entrer en maturité : cela l'empêche d'être pâteux, principalement à l'exposition du midi.

3° Quand les fruits sont noués, il faut les éplucher, & *décharger* l'arbre de ce qu'il en a de trop. Ce soin sert non-seulement à faire grossir les fruits qui restent, & à les rendre meilleurs ; mais encore à conserver la vigueur de l'arbre, qui useroit ses forces & se ruineroit en deux ou trois ans, si on ne proportionnoit pas la quantité de son fruit à sa vigueur : ce qui est principalement nécessaire pour les gros fruits & les poires d'hiver, parce qu'elles ont besoin d'une nourriture plus forte, & qu'elles demeurent plus long-tems sur les arbres.

On décharge les abricotiers, les pêchers & les pavies au mois de Mai ; & les fruits d'automne & d'hiver, poires ou pommes au mois de Juin & même de Juillet, avec cette différence, qu'on abbat doucement les abricots, pêches & pavies avec la main en les tordant, & qu'on coupe les poires avec des ciseaux par le milieu de la queue. On confit les abricots qu'on abbat ainsi.

On doit laisser peu de fruit sur les branches foibles ; sur les bonnes, n'en conserver qu'à proportion de leur force, & ne retenir qu'une poire ou deux de chaque bouquet, principalement sur les bons-chrétiens ; elles en deviendront plus belles. On n'abbat point la virgouleuse & les

autres poires qui tiennent peu à l'arbre, parce qu'elles tombent assez d'elles-mêmes ; c'est pourquoi il faut plutôt les mettre en espaliers qu'en buissons. On ne décharge pas non plus les fruits d'été, parce qu'ils meurissent assez.

Aux mois d'Avril & de Mai, il est nécessaire encore de visiter tous les bons chrétiens, pour en ôter les petites chenilles noires ausquelles ils sont sujets, & qui piquent & séchent les poires, ou les rendent toutes contrefaites.

4°. Lorsque la chaleur est forte & la sécheresse continuelle, sur la fin de Juillet & pendant le mois d'Août, il est bon de jetter au pied des arbres, sur-tout aux pêchers, un seau ou demi-seau d'eau suivant leur force, afin d'entretenir la séve, & d'empêcher que tous les fruits ne tombent à moitié meurs. Quand on voit que l'arbre languit, & que le fruit loin d'avancer, tombe en grand nombre faute de séve, c'est alors qu'on y met de l'eau au pied : pour cela, après l'avoir labourée, on fait un cerne autour & à quelque distance du pied de l'arbre : pour mieux tenir l'eau, on couvre la terre de feuilles ou de paille, & on jette l'eau par-dessus, afin que la terre conserve mieux sa fraîcheur.

5°. Pour que les fruits prennent un beau coloris, & qu'ils avancent en maturité, il faut les effeuiller ou découvrir en certain tems, tant aux buissons qu'aux espaliers, sur-tout dans les terres froides & humides : telles sont particulierement entre les poires, le beurré rouge, l'inconnu-cheneau, le bon-chrétien d'hiver, les pommes d'api, & généralement toutes les pêches, même la madeleine blanches ; il n'y a que l'avant-pêche blanche & la blanche d'Andilly qui prennent très-peu de couleur.

On commence dès la fin de Juin à ôter avec des ciseaux les feuilles qui sont sur les fruits ; & quand ils ont à peu près leur grosseur, on abbat toutes les feuilles qui sont autour, afin que la rosée, la pluie & le soleil les pénetrent. Il faut pourtant ne découvrir les fruits qu'à propos, eu égard à la qualité de la terre, à celle du tems & à la force du fruit ; car le fruit délicat se brûle lorsqu'on l'effeuille trop tôt ; & si on le fait trop tard, il demeure sans couleur & sans goût. On découvre les pêches & les abricots quinze jours seulement avant leur maturité ; autrement le fruit seroit *couronné*, c'est-à-dire frapé & brulé jusqu'au noyau.

Pour donner de la couleur au fruit, quelques curieux ont voulu établir l'usage de certaines seringues faites exprès, dont la pomme est faite en forme d'arrosoir, pour arroser ou seringuer les fruits deux ou trois fois le jour pendant la chaleur du soleil. Ces arrosemens donnent à la vérité de la couleur au fruit, mais ils en diminuent la qualité & le goût.

Pour manger de belles poires de bon-chrétien, il n'y a qu'à les découvrir les premiers jours de Septembre ; & ensuite prendre un vase plein d'eau fraîche, dans laquelle on trempera un petit pinceau qu'on tirera sur les poires par petits traits de la tête à la queue, comme si on vouloit les peindre, & cela dans le plein soleil du midi : le soleil rendra tous les endroits où l'on aura ainsi mis de l'eau, rouges comme du sang ; ce qui rendra ces poires très-belles. On peut en faire autant à la virgouleuse, à la royale d'hiver, au saint-germain & à la louise-bonne ; mais le bon chrétien est celui qui prend mieux couleur.

# CHAPITRE VIII.

## *Des Fruits meurs ; ou maturité, cueillette & conservation des Fruits dans la Fruiterie.*

QUoique la récolte des fruits soit le moindre travail du jardinage, elle ne laisse pas que de demander quelques attentions, puisqu'on ne jouit qu'imparfaitement de ses fruits, quand on ne sçait pas à fond en connoître la maturité, les cueillir à point nommé, & les conserver autant qu'ils peuvent l'être.

### *Maturité des Fruits.*

J'ai donné ci-dessus page 127, une liste de tous les fruits suivant l'ordre des saisons ; ainsi reste à parler du point de leur maturité.

Celle des fruits d'été est aisée à connoître ; les fruits rouges à la couleur, & les autres lorsqu'ils se détachent de l'arbre. On connoît qu'une pêche ou un abricot est meur, en le tatonnant légerement auprès de la queue ; s'il obéit sous le pouce, il est tems de le cueillir.

La maturité des poires cassantes d'automne & d'hiver, se connoît aussi au pouce; & celle des fruits fondans, à l'odeur & au goût.

### *Cueillette des Fruits.*

1°. Il est nécessaire d'avoir de petites corbeilles propres & faites exprès, pour les transporter sans les froisser; & pour les bien cueillir, on doit y porter doucement la main, & les détacher proprement sans les meurtrir, & sans leur ôter leur lustre. Il ne faut les cueillir que par un jour sec & beau, & que toutes les poires & les pommes ayent leur queue.

2°. On ne doit point cueillir un fruit d'été qu'il ne soit meur, bien coloré & odorant suivant son espéce, excepté les poires qui sont sujettes à être cotoneuses; il faut les cueillir quelques jours avant leur maturité, pour qu'elles soient bonnes.

Et quoique les autres fruits d'été doivent être cueillis plus meurs, il est bon pourtant de ne pas attendre qu'ils le soient trop, parce qu'alors ils deviennent moux ou cotoneux, & perdent tout leur mérite.

Il faut cueillir les pêches quatre jours avant de les manger; elles en ont plus de goût: on les pose la queue dessous, sur des tablettes couvertes de feuilles de vignes bien séches, ou sur de la mousse bien propre, séche & épaisse d'un doigt.

Les abricots & les prunes sont aussi bien meilleurs à manger, quand ils ont passé un jour ou deux dans la fruiterie; on les y porte dans la corbeille même où on les a cueillis, & il n'importe pas en quelle situation on les mette. Pour conserver les prunes bien fleuries, en les cueillant il faut couvrir le fond & le dessus de la corbeille de feuilles d'orties. Les abricots venus en plein vent, ont bien plus de goût que ceux d'espaliers.

Quoique j'aye dit que les fruits d'été, & notamment les pêches, veulent être cueillis en parfaite maturité, & dès qu'ils enfoncent sous le pouce; cependant on doit laisser meurir sur l'arbre le pavie de Pomponne, le brugnon violet, & la pêche violette hâtive & tardive, jusqu'à ce qu'ils se détachent d'eux-mêmes, ainsi que les poires d'été fondantes; le goût en sera plus sucré & plus vineux. Mais pour que le fruit ne se meurtrisse pas en tombant, il faut mettre l'épaisseur d'un bon demi-pied de paille au pied des arbres nains, & davantage aux arbres de tige à proportion de leur hauteur & largeur: il est bon d'avoir la même précaution pour les bons-chrétiens d'hiver, environ quinze jours avant que de les cueillir.

3°. Quant aux fruits d'automne & d'hiver, si l'année est chaude & séche, ce qui arrive ordinairement lorsque les mois d'Avril & de Mai sont doux, on cueillira les poires d'automne vers le quinziéme du mois de Septembre, & les poires d'hiver & les pommes au quinziéme d'Octobre, excepté le bon-chrétien d'hiver qui doit être cueilli huit jours plus tard.

Quand au contraire ces deux mois sont froids & humides, il faut cueillir les poires plus tard, c'est-à-dire celles d'automne à la fin de Septembre, & celles d'hiver à la fin d'Octobre ou au commencement de Novembre. Dans les terres chaudes & légeres, le fruit meurit huitaine plutôt que dans celles qui sont froides & humides.

On compte les pommes parmi les fruits d'hiver, & on les cueille vers la mi-Octobre.

Les poires d'automne, comme beurré, mouille-bouche, sucré-verd, & celles d'hiver fondantes, quoiqu'elles se détachent facilement de l'arbre, ne sont bonnes à manger que lorsqu'elles ont acquis dans la fruiterie une parfaite maturité, dont le toucher donne connoissance.

Pour manger long-tems des beurrés, on doit en cueillir quelques-uns encore un peu sur le verd, ils meuriront plutôt, ceux qui resteront à l'arbre meuriront peu à peu, & seront plus à leur aise.

Il est bon de laisser les poires cassantes sur l'arbre; car si on les cueille trop tôt, elles flétrissent, leur eau se séche, & elles molissent bien vîte.

### *Fruiterie.*

Il y a trois choses essentielles pour faire une bonne fruiterie.

1°. Il faut qu'elle soit impénétrable à la gelée, puisqu'un fruit gelé n'est plus bon qu'à jetter.

Pour cet effet, elle doit être exposée au midi ou au levant, ou du moins au couchant; avoir des murs de quatre pouces d'épais, une double porte d'entrée, & aux fenêtres des doubles chassis de papier bien calfeutrés, ensorte qu'il n'y ait pas la moindre petite ouverture pour l'entrée du froid: on met dans la fruiterie un petit vaisseau plat plein d'eau; s'il géle tant soit peu, il faut aussi-tôt courir au reméde: au reste, on ne doit point y faire de feu, parce qu'il gâte le fruit.

La seconde condition est que la fruiterie n'ait aucun mauvais goût: pour cela il est essentiel

qu'elle soit éloignée du foin, de la paille, du fumier, du fromage, des amas de linge sale, qu'elle soit bien percée & élevée d'environ dix pieds, & ouvrir quelquefois les fenêtres pour la purifier, quand le froid n'est pas à craindre. Au reste, la cave ni le grenier ne sont pas propres pour faire une fruiterie; la cave à cause d'un goût de moisi & d'une chaleur humide qui pourrit tout; & le grenier à cause du froid & de l'humidité qui y pénétre par la couverture.

La troisiéme condition est que la fruiterie soit garnie de tablettes enchassées les unes dans les autres, espacées de neuf à dix pouces, & une fois plus larges, pour y mettre beaucoup de fruit, & en avoir aussi beaucoup d'un seul coup d'œil. Les tablettes auront environ trois pouces de pente en dehors, afin qu'on y voye mieux; elles seront bordées d'une petite tringle, pour empêcher le fruit de tomber; & enfin elles seront garnies de quelque chose, par exemple de mousse bien séche, ou d'un pouce de sable fin, pour que chaque fruit pose sur sa base, c'est-à-dire sur son œil, s'y niche sans toucher à ses voisins. Il y en a qui mettent leurs fruits sur de la paille pour les faire meurir; mais c'est mal fait, parce qu'ils y prennent toujours un mauvais goût.

On doit visiter chaque tablette deux jours l'un, pour en ôter tout ce qui est gâté; la nettoyer & balayer souvent, y tenir des souricieres, & même laisser quelque entrée secrette pour les chats.

### *Ranger & conserver le fruit.*

J'ai parlé ci-dessus de ceux d'été qui ne sont point de garde: quant aux autres, pour avoir la facilité de les visiter, on doit les disposer d'une maniere commode dans la fruiterie: on met par exemple chaque espéce à part sur différentes tablettes; on sépare les fruits tombés d'avec ceux qui ont été bien cueillis; on les arrange tous un à un, sans qu'ils se touchent; on les pose sur leur base la queue en haut, à l'exception des poires qu'il faut poser sur le côté, pour que la queue ne prenne point l'évent qui pénétreroit jusqu'au cœur. Les fruits qui meurissent plutôt, doivent être les premiers à portée pour la main & pour la vûe; & ceux qui ne sont que de l'arriere-saison, seront logés plus haut, jusqu'à ce qu'ils prennent une autre place, en succedant à ceux qui auront disparu. Il est bon de tems en tems dans les belles journées d'ouvrir les croissées de la fruiterie, pour y donner de l'air; parce que les fruits toujours enfermés jaunissent trop vîte à force d'être échauffés ensemble. On ne doit jamais manier le fruit que pour l'ôter.

Il y en a qui mettent leurs pommes pêle-mêle en monceaux; mais il vaut mieux les ranger comme les autres fruits, séparément sur leur œil; elles s'en conservent mieux contre la pourriture, & font plus de plaisir à la vûe.

Il ne faut pas manquer de visiter souvent la fruiterie, comme de deux jours l'un; cet intervalle étant suffisant pour avoir fait meurir & passer beaucoup de fruit, même jusqu'à un commencement de corruption. On doit donc les examiner soigneusement: & pour conserver le fruit, il n'y a point d'autre secret que d'observer ce que je viens de dire en parlant de la fruiterie; & si le froid y a pénétré, couvrir le fruit avec des couvertures de lit.

Quoique j'aye dit qu'il est bon de donner de tems en tems de l'air à la fruiterie pour la purifier; cependant bien des Curieux ne veulent pas qu'on le fasse tant qu'il y a du fruit, parce que, selon eux, tout air étranger corrompt l'air temperé de la fruiterie, ride les fruits & altere leur qualité.

Il y a plusieurs manieres assez connues pour conserver les fruits pendant le froid, comme de les mettre dans des caisses pleines de sable de riviere bien seché, un lit de fruit par-dessus un lit de sable, & le tout bien bouché, ou bien dans de la paille d'avoine, dans des cendres de sarment bien pures, dans du millet, ou dans de la cire fondue: il faut pour cela les cueillir à l'arbre huit jours avant leur parfaite maturité. On en garde ainsi jusqu'au nouveau fruit, soit cerises, pêches, prunes, raisins, pommes ou poires, &c. Pour plus de sûreté, on peut tremper la queue du raisin ou autre fruit dans de la cire fondue.

Le meilleur moyen pour conserver les fruits à noyau, même les figues, est de remplir un pot de terre moitié miel & moitié eau commune, que vous aurez auparavant bien battu ensemble; vous y mettrez vos fruits tout frais cueillis, & vous couvrirez bien le pot: quand vous en tirerez, vous les mettrez dans de l'eau fraîche.

Si vous avez des fruits gelés, il ne faut point les approcher du feu; ils perdroient toute leur saveur, & même se corromproient: il faut les mettre dans de l'eau bien froide & les y laisser quelque tems: il se fait alors autour du fruit une croute de glace, qui se fondant ensuite peu à peu, laisse le fruit aussi bon & aussi entier qu'il étoit avant d'être gelé: ce qui est conforme à la pratique des pays du Nord, où les membres des hommes & des animaux se gélent & tombent ensuite, quand on n'a pas eu la précaution de couvrir de neige les parties gelées.

*Maniere de faire sécher les Fruits qu'on veut garder secs.*

1°. On doit choisir les *cerises* meures, grosses & non tournées ; leur laisser les queues & les noyaux ; les ranger sur des claies côte à côte, sans les entasser les unes sur les autres ; ensuite les mettre dans un four modérément chaud, c'est-à dire après que le pain en est tiré ; les y laisser tant qu'il y aura de la chaleur ; les retirer & les tourner en les changeant de place, afin qu'elles séchent de tous côtés. Faire chauffer encore le four modérément, y remettre les mêmes cerises, & continuer jusqu'à ce qu'on remarque qu'elles soient assez séches pour être gardées. Après cela les tirer & les laisser refroidir un jour entier, les lier par bouquets & les serrer dans un coffret garni de papier blanc, pour s'en servir au besoin.

2°. Les *prunes* veulent être cueillies très-meures, c'est-à-dire prêtes à tomber de l'arbre par leur maturité. On les fait sécher comme les cerises. On peut faire des pruneaux de toutes les prunes qui se mangent crues : mais les meilleures sont les impériales, les roches courbons, les perdrigons, les prunes de Chipre, les brignoles, les dates, les sainte-catherines, les diaprées, les mirabelles, & les damas de toutes sortes, sur-tout celui de Tours, font les meilleurs pruneaux.

3°. Les *abricots* qu'on veut faire sécher doivent être cueillis bien meurs ; & au lieu de les ouvrir pour en ôter le noyau, on le fait sortir en le poussant proprement par l'endroit de la queue, & il en sort aisément : on ne les ouvre point quand on les met au four, on se contente de les applatir, puis on les met sécher au four sur une claie, comme les cerises.

D'autres, pour les rendre meilleurs, mettent gros comme une petite féve de sucre à la place du noyau, en emplissent une terrine à laquelle ils font un couvercle de pâte ; puis ils la mettent au four lorsque le pain a pris couleur, & la laissent jusqu'à ce que le four soit refroidi ; ensuite ils tirent la terrine, ôtent les abricots l'un après l'autre, les rangent sur des feuilles de fer-blanc ou sur des ardoises, les poudrent légerement de sucre, & les mettent à l'étuve pour les achever de sécher ; après quoi ils les serrent dans des boëtes, pour s'en servir au besoin.

4°. Les *pêches* doivent être aussi cueillies bien meures ; celles qui tombent ne sont pas propres pour cela, parce qu'elles se meurtrissent de maniere qu'elles ne peuvent sécher aux endroits meurtris, & y laissent un goût désagréable : avant d'en ôter le noyau, on les met au four pour les amortir, puis on les fend proprement avec un couteau pour en ôter le noyau ; on les applatit & on les remet au four pour les faire sécher ; & la derniere fois qu'on les tire du four, étant encore chaudes, on les referme & on les applatit encore ; ensuite on les laisse refroidir & on les serre pour le besoin.

5°. Les *poires* qu'on veut faire sécher doivent être cassantes ; en été on prend le gros muscat, le petit rousselet, le gratioli ou le bon-chrétien d'été ; en automne le bezi-d'heri qui a le goût d'anis ; en hiver le certeau, le franc-réal, le rateau & le bon-chrétien d'hiver.

Pour les faire sécher, il faut les peler proprement, leur laisser leurs queues & les jetter dans un chaudron avec de l'eau ; puis mettre toutes les peaux ensemble, & faire bouillir l'eau jusqu'à ce que le fruit soit amolli ; ensuite les tirer de l'eau, les ranger sur une claie, & les faire sécher au four comme les cerises ; ou bien pelez des poires proprement ; si elles sont grosses, coupez-les par la moitié ou par quartiers, ôtez-en les cœurs ; mettez toutes vos poires dans une terrine & les peaux par-dessus ; couvrez-les ensuite de pâte, mettez-les au four, les faites cuire comme les abricots ; après quoi vous les tirez & les rangez sur des feuilles de fer-blanc, vous les poudrez légerement de sucre, & les mettez à l'étuve pour les faire sécher.

6°. On fait sécher les *pommes* sans les peler ; on les coupe par la moitié, on en ôte le trognon ; & pour les faire bonnes, on en fait bouillir quelques-unes pour en tirer le jus, afin d'y tremper celles qu'on veut faire sécher, puis on les met au four.

---

# CHAPITRE IX.

## *Des Figuiers.*

LE figuier, au contraire des autres arbres, commence par produire son fruit, sans donner de fleurs ; & ce fruit, qui est des plus estimés, il le donne deux fois par an, au printems & en automne.

*Espéces, climats, expositions.*

Cet arbre vient naturellement dans les pays chauds, & on y voit dans les champs des figueries entieres. Il réussit peu dans des climats moins chauds que celui de Paris; encore lui faut-il la meilleure exposition, qui est entre le levant & le midi; & il n'y a que quatre sortes de figues qui y meurissent parfaitement; la blanche-ronde qui est excellente & qui charge beaucoup; la blanche-longue qui est délicate, mais qui ne donne guéres; l'angelique, bonne en automne; & la violette qui meurit bien, mais qui est moins bonne que les blanches.

*Terre & forme.*

Les figuiers aiment une terre grasse & fraîche, & cependant meuble & chaude.

Dans les lieux qui sont bien à couvert, on peut en mettre quelques-uns aux belles expositions en pleine terre, soit en buisson ou en espalier; mais il vaut mieux les mettre dans des caisses; on est plus sûr d'en avoir du fruit, il meurit mieux & plus vîte, & on les transporte l'hiver dans la serre. Comme le figuier jette naturellement quantité de racines, qui, à la différence de tous les autres fruitiers, sont molles, flexibles & communément menues, il se range & trouve facilement à vivre dans le petit terrein de la caisse, pourvû que l'humidité n'y manque point; & cette petite motte s'échauffe aisément.

*Comment le Figuier se multiplie.*

Il se multiplie de trois manieres, par plants enracinés, par marcottes, & par boutures.

I. *Plants enracinés de Figuiers.*

Pour avoir promptement beaucoup de figuiers, au mois de Février ou dès le mois de Novembre, ôtez du pied des vieux figuiers ce que vous voudrez de drageons de quatre à cinq pouces de longueur; mettez-les dans des pots pleins de terreau mêlé avec autant de bonne terre; enfoncez ces pôts jusqu'à deux tiers de leur hauteur dans une couche de fumier, dont vous aurez laissé passer la grosse chaleur; si le froid est encore à craindre, couvrez-les de paille de fumier; arrosez bien votre jeune plant, & bien-tôt il vous fournira de quoi entretenir une figuerie.

Dans les pays chauds, il n'y a, dit-on, qu'à mettre en terre une figue, ou même une vieille corde graissée d'une figue bien meure; & des grains qui auront pris racine, naîtra une pépiniere de figuiers.

II. *Marcottes de Figuiers.*

C'est la voie la plus sûre & la plus utile pour multiplier ce plant.

1°. *Faire des marcottes.*

Pour en avoir des marcottes, il faut au mois de Mars coucher en terre les bonnes branches qui sont au pied des figuiers, comme on fait les marcottes de vigne: elles auront pris racine l'année suivante; on les sevrera en les coupant dès le mois de Mars ou d'Avril, sans attendre le mois d'Octobre.

Pour qu'une de ces marcottes fasse un arbre en peu de tems, on doit lui couper la tige un pied au-dessus de la racine, tailler cette racine un peu court; avoir de la bonne terre mêlée avec autant de fumier réduit en terreau, qu'on mettra dans une moitié de mannequin, d'environ six pouces de diametre, & y planter la marcotte: on placera ce mannequin dans une couche de fumier qui aura perdu sa grande chaleur; on la réchauffera de tems en tems pour entretenir le degré de chaleur qui convient au figuier, & on y laissera la marcotte jusqu'au mois d'Octobre, ayant soin de l'arroser de tems en tems.

2°. *Culture des marcottes levées de la couche.*

Après que vous aurez tiré de la couche le mannequin où est votre marcotte recrue, vous en ôterez la marcotte en motte, en coupant le mannequin; & si vous voulez qu'elle devienne un figuier en caisse, vous la mettrez dans une caisse d'environ neuf pouces de diametre, si la marcotte est un peu grosse, & vous remplirez la caisse de terre & de terreau: au pied, par-

dessus la terre vous mettrez du fumier gras ; & dès avant les gelées, vous porterez la caisse dans la serre jusques vers la fin d'Avril.

Si la marcotte est pour un espalier, en la levant de la couche avec son mannequin, vous mettrez le tout en terre en espalier ; au commencement de l'hiver, vous attacherez un paillasson à la muraille pour garantir la marcotte de la gelée jusqu'au mois de Mai ; vous l'arroserez au printems, & en été encore plus. Quand on a une serre, il vaut mieux y mettre la marcotte avec son mannequin au sortir de la couche, pour les garantir de l'hiver, & les planter ensemble à la fin d'Avril.

### 3°. *Manieres singulieres de marcotter.*

Pour faire prendre racines sur un vieux pied à une branche de figuier d'une grosseur médiocre, qui vous donnera dès la premiere année un arbre formé, & souvent à fruit, choisissez sur un vieux pied vigoureux une branche médiocre qui ait trois ou quatre branchons ; dépouillez-la de son écorce entre deux nœuds seulement, & mettez la en caisse, ensorte que l'endroit d'où l'on aura ôté l'écorce, se trouve à quatre pouces au-dessus du fond de la caisse ; remplissez-la de terre & de fumier, arrosez la à propos, & la branche prendra racine dans l'endroit d'où l'écorce aura été ôtée, ce que vous irez voir au mois d'Octobre, puis vous sevrerez la branche au-dessous de la caisse, vous la mettrez dans la serre, & au printems vous la transplanterez en motte dans une autre caisse proportionnée.

Ou bien, pour faire prendre racine à une branche de moyenne grosseur, faites une incision autour de la tige à l'endroit où vous voulez qu'elle prenne racine, & mettez-y un fil de fer bien serré avec des tenailles, & observez ce que je viens de dire pour la branche pelée.

## III. *Figuier de boutures.*

Si vous avez coupé au pied de quelque figuier plusieurs boutures ausquelles vous voulez faire prendre racine, faites une rigole profonde d'un pied & large d'autant ; remplissez-la de bon fumier gras bien pourri ; plantez-y vos boutures un peu courbées, comme on fait la vigne ; arrosez-les dans les tems, & couvrez-les l'hiver avec de la paille : elles prendront racine, & pourront être levées dans quelques années.

### *Serrer, rencaisser, palisser, arroser les Figuiers, &c.*

1°. Dès le mois de Novembre, on met à la serre ceux qui sont en caisse, & on ne les doit retirer qu'à la fin d'Avril : ceux qui les en ôtent plutôt, aux moindres dispositions du tems à la gelée, aux grêlons, aux roux-vents, ont toujours la peine de les couvrir de draps, & souvent inutilement. Dès qu'ils sont hors de la serre, on les arrose une bonne fois ; & quand il n'y a plus rien à craindre du tems, on les expose à demeure en plein air & en plein soleil ; on les arrose d'abord deux fois la semaine ; en Juin, Juillet & Août, de deux jours l'un, & tous les jours dans les grandes chaleurs ; les figues en deviennent bien plus grosses.

On laisse les figuiers deux ans dans leurs premieres caisses : & au bout de ce tems, on les met dans d'autres plus grandes, & on les change ensuite tous les quatre ans seulement : ils en deviennent bien plus gros & plus beaux. On leur coupe une partie des racines toutes les fois qu'on les change.

2°. Les figuiers en buissons se mettent en pleine terre, dans un endroit un peu spacieux & en plein soleil ; & on met en buissons non-seulement tous ceux qu'on veut d'abord avoir en cette forme, mais encore ceux qui sont devenus trop gros en caisses.

Aux approches de la gelée, pour les en garantir, on lie toutes les branches ensemble avec de l'osier, & on les emmaillotte tout autour avec de la paille liée d'osier.

3°. A l'égard des figuiers en espaliers, on les sauve de la gelée en les couvrant de paillassons, après les avoir attachés tout droits proche de la muraille ; ou bien on les couche adroitement, on les lie avec de l'osier, & on les couvre de paille ou de grande litiere séche.

On ne les palisse pas comme les autres arbres fruitiers ; car les figuiers ne veulent pas être si contraints, ni attachés de si près au mur ; il faut leur laisser la tête libre pendant le printems & l'été ; & à la chute des feuilles, on les palisse avec de l'osier à des perches posées sur de longs crochets.

4°. Si malgré ces précautions les figuiers sont gelés, quand les branches seront mortes, on les récepera tout bas à la Saint Jean dans la force de la séve.

### *Taille des Figuiers.*

On taille les grosses branches, parce que ce sont celles qui donnent le fruit. Pour les tailler, on les pince ou on coupe les jets trop longs qui s'emportent, afin qu'ils donnent des branches à fruit, & que le fruit devienne plus gros.

On doit ôter tout le bois mort & toutes les branches de faux bois, que l'on connoît à leurs yeux plats.

Il faut aussi en Mars ou Avril de chaque année, ôter tous les rejettons qui sont au pied des figuiers, parce qu'ils affament l'arbre : & si on veut leur faire prendre racine, il n'y a qu'à suivre ce que j'ai dit ci-dessus.

Au mois de Juin, on pince les grosses branches qui ont poussé depuis le printems ; 1°. pour qu'elles donnent plus de jets pendant l'été ; 2°. pour que les secondes figues meurissent mieux ; 3°. pour avoir plus de premieres figues l'année suivante.

### *Cueillette des Figues.*

J'ai dit que l'arbre porte deux fois l'an, au printems & en automne ; les secondes figues valent mieux que les premieres.

Il ne faut jamais cueillir dans l'ardeur du soleil ; & pour les manger dans leur véritable maturité, on ne doit cueillir que celles qui ont à l'œil une larme de syrop : on les met sur le côté dans une corbeille garnie de feuilles, qu'on porte à la fruiterie pour y passer une nuit, & le lendemain on les sert sur table dans la même situation.

On fait sécher au four ou au soleil les figues qu'on ne veut pas manger dans leur point de maturité : on les cueille sans qu'elles soient ni trop vertes ni trop meures, on les étend sur des claies en lieu où le soleil donne tout le jour, & on les couvre la nuit, de peur de la rosée ou de la pluie qui les gâteroient : quand elles sont bien séches, on les prend toutes chaudes sur le midi, on les met bien pressées dans des pots vernissés, & on les garde dans un lieu sec. Celles qu'on fait sécher au four, s'y mettent aussi sur des claies après que le pain en est dehors.

Pour faire meurir les figues un mois avant la saison, on choisit des branches où il y a beaucoup de fruits bien sains & des plus avancés de l'arbre ; on pique légerement avec un canif ces branches à un demi-pied plus bas que le fruit ; on attache au bas de l'endroit piqué un cornet de parchemin haut d'environ quatre doigts, qu'on remplit de fiente de pigeon détrempée avec de l'huile d'olive ; on couvre tout cela d'un linge qu'on attache avec de l'osier, & on met sur chaque figue une goutte de la même huile ; ce qu'on continue de faire tous les quatre à cinq jours. On aura par-là des figues délicieuses & précoces.

## CHAPITRE X.

### *Du Raisin & du Verjus de Treille.*

Les raisins qu'on plante ordinairement dans les jardins, sont le chasselas, les différentes sortes de muscats, le ciotat, le raisin de Corinthe, le raisin précoce, & le gouais & le bourdelais pour le verjus.

On en met le long des espaliers, soit en plein ou seulement en cordon, le long des berceaux, en haie d'appui, au pied des arbres, & par-tout où il y a du terrein à remplir ; le beau d'un jardin est qu'il soit plein comme l'œil. On met les verjus & les moindres raisins au couchant & au nord, & les chasselas & les muscats le long des murs à l'exposition du midi ou du levant, lorsque le soleil y donne jusqu'à onze heures ou midi, afin qu'ils puissent meurir.

Il n'importe pas où le pied de la vigne soit placé, pourvû que le fruit soit bien frapé du soleil.

On choisit sur les vignes du plus beau rapport, des crossettes ou des marcottes, qu'on couche en terre dans des rigoles ou dans des trous d'environ un pied & demi de profondeur. On les met à deux pieds de distance l'une de l'autre, pour que le treillage soit plutôt garni. Il ne faut laisser que trois yeux à chaque marcotte, & en rafraîchir un peu la racine en la plantant, puis y répandre un peu de fumier de vache ; bien des gens même n'en mettent qu'à la troisiéme année de pousse.

On doit donner à la vigne quatre ou cinq labours légers par an, après une petite pluie : le premier au mois de Mars, le second vers la mi-Mai, le troisiéme au commencement de Juillet, le quatriéme vers la mi-Août, & le cinquiéme dans le mois d'Octobre, pour que la terre soit toujours meuble & nette.

On taille la vigne dans les jardins au mois de Mars. On ôte d'abord tout le bois mort, on ôte aussi tout le bois chiffon, les menues branches & tout le superflu : on ne garde que les plus belles branches, qu'on taille au quatriéme œil ; & celles d'au-dessous, qu'on appelle *coursons*, on les taille à deux yeux.

Quand on taille, il faut avoir la précaution de laisser un bon doigt de bois au-dessus de l'œil du haut de la branche taillée : & il est essentiel que la taille soit faite en talus de l'autre côté de l'œil pour ne point l'endommager ; car la vigne venant à être en séve & pleurant beaucoup, si le taillis étoit du côté de l'œil, il seroit noyé par l'abondance de l'eau qui sortiroit du haut de la branche taillée.

La branche taillée à deux yeux, & que nous appellons *courson*, est ainsi taillée, dans l'espérance qu'elle donnera deux bonnes branches qui seront les sujets sur lesquels on taillera l'année suivante, afin que dans le tems on retranche la branche qui avoit été taillée à quatre yeux l'année précedente, de même que toutes celles qu'elle avoit données de cette taille, qui suivant le cours ordinaire, doit en avoir donné une par chaque œil : & des deux branches que le courson aura données, la plus haute doit être taillée à quatre yeux, & la plus basse à deux yeux, pour servir de courson.

Si le courson n'a donné qu'une branche, il faut la tailler en courson, c'est-à-dire à deux yeux, & tailler à quatre yeux la branche la plus basse de celles qui seront venues de la taille de l'année précedente, en retranchant toutes les autres.

Lorsque le courson dont on esperoit deux branches n'en a donné aucune, on doit en ce cas avoir recours à la branche taillée à quatre yeux l'année précedente qui peut en avoir donné quatre ; on s'attachera aux deux qui sont les plus basses, on taillera la plus haute à quatre yeux, & de la plus basse on fera un courson. Voila la meilleure méthode pour la taille de la vigne. On la lie à mesure qu'elle monte.

On l'ébourgeonne en Mai & Juin ; ce qui se fait en abbatant avec la main celles des nouvelles branches qu'on juge mal placées ou surnumeraires : cela rend le fruit plus beau, & le fait meurir plus vîte.

Il faut conduire les ceps adroitement, & les lier proprement au treillage, ensorte qu'il y ait toujours une belle palissade de verdure entremêlée de fruits.

Pour donner de la couleur au muscat, on en ôte des feuilles pour le découvrir ; mais on ne doit les ôter que quinze jours au plutôt avant sa maturité, car le soleil les brûleroit : on peut aussi l'arroser par-dessus les feuilles, afin de l'attendrir : on observe la même chose pour le chasselas.

Comme le muscat meurit difficilement à cause de l'épaisseur des grapes, il faut pour l'aider, ôter avec de petits ciseaux la moitié des grains de chaque grape ; ce qui reste ayant plus de jour, meurit bien mieux. Les raisins serrés sont les plus mauvais pour la table, & même pour faire le vin.

On voit tous les jours des curieux, qui jaloux d'avoir de beaux fruits, font entrer de bonne heure dans des bouteilles de verre de jeunes raisins & autres fruits, afin qu'ils soient à l'abri des mauvais tems & des animaux, sans perdre pour cela les rayons du soleil qui les perfectionnent au travers de ces bouteilles, où ils se conservent long-tems.

Le raisin meur est pectoral & nourrissant, & les raisins secs sont plus salutaires que les autres.

Lorsqu'on coupe au printems les sommités de la vigne qui est en séve, il en coule naturellement une eau, qui étant bue est apéritive, déters‌ive, & bonne pour la pierre & pour la gravelle, & elle éclaircit la vûe quand on s'en lave les yeux.

### *Moyens pour garder les Raisins pendant tout l'hiver.*

Il faut cueillir par un beau tems, après cinq heures de soleil au moins, les plus belles grapes dont les grains soient gros & clairs-semés, pour être plus meurs & plus doux ; les étendre sur une table sans les froisser : faire chauffer dans un chaudron de l'eau de mer, ou une saumure mêlée d'un peu de vin, ou bien encore des cendres de sarment, dans lesquelles, quand elles bouilliront, on mêlera un peu de bonne huile : tremper vos raisins dans cette eau, saumure ou lessive bouillante, & les y laisser jusqu'à ce qu'ils perdent leur couleur sans cependant être cuits ; puis les entirer & les étendre sur une claie, les retourner trois heures après ; les couvrir la nuit, de peur de pluie ou de rosée ; & lorsqu'ils seront secs, les mettre dans des pots propres

bien couverts, & les garder en lieux secs. D'autres, au sortir de la saumure, les mettent dans de la paille d'orge. Quelques-uns les mettent dans un vaisseau plein de moût, ou simplement dans des pots bien propres & biens couverts, les autres dans du miel : d'autres les gardent dans de la paille d'avoine, mais il faut qu'elle soit sans poussiere & bien criblée, pour qu'ils n'y pourrissent pas. D'autres font tremper la queue des raisins dans de la poix-résine.

Voici encore de nouveaux moyens : coupez de longues branches où il y ait plusieurs grapes de raisins, & accrochez-les à des cerceaux que vous pendrez dans un lieu où l'air ne se renouvelle point ; ou bien suspendez-les dans des tonneaux secs ou dans des caisses, & couvrez-les bien. Il y a des personnes qui ne font que pendre les grapes enveloppées de papier dans un lieu sec où il n'y a pas grand air.

On peut encore laisser les raisins aux ceps, en renfermant chaque grape avant l'hiver dans deux sacs, l'un de papier & l'autre de toile cirée, qu'on lie un peu serré par le haut. Ces raisins s'entretiennent au mieux sur leurs ceps, & ils y sont à l'abri des injures du tems & des insultes des animaux. Quand le froid est piquant, on les couvre de paillassons ; mais s'il géle bien fort, il faut les cueillir promptement : le raisin ainsi soigné se conserve quelquefois jusqu'à la Pentecôte.

### *Raisin sec, & Raisiné.*

Voyez la maniere de faire l'un & l'autre, au Chapitre des Confitures ci-après.

### *Comment avoir des grapes de raisin meur dès le printems.*

Il n'y a qu'à enter une vigne sur un cerisier ; le raisin qui en viendra sera formé & meur dans le tems des cerises. Le secret est de bien enter la vigne sur le cerisier : on le fait ainsi.

On perce un trou dans le tronc du cerisier avec une tariere ; on fait entrer la branche de la vigne dans le trou ; on l'y laisse croître jusqu'à ce qu'elle bouche le trou, & qu'elle soit intimement unie au cerisier : alors on retranche le sarment de son cep, & dans la suite il ne tire plus de nourriture que du cerisier ; ce qui avance de deux mois la maturité du raisin.

### *Moyens pour avoir différens raisins sur un même cep.*

On prend deux branches de raisins de différente espéce ; on entaille un peu ces deux branches par le milieu, on les joint à l'endroit de l'entaille, on les lie fortement avec des étoupes, & on les laisse jusqu'à ce que les deux sarmens se soient unis inséparablement : ce nouveau cep donnera du raisin de plusieurs espéces. Si on greffoit sur un sarment de cette vigne une troisiéme espéce de raisin, sa vûe seroit belle & plus rare.

On fait la même chose avec un petit tuyau de fer d'un demi-pied de long. On fait passer au travers quatre ou cinq sarmens, dont on enleve l'écorce par l'endroit où ils doivent se réunir tous en un corps ; on les lie ensemble, on remplit les vuides du tuyau avec de bonne argile, & même on l'en couvre entierement, jusqu'à ce que tous ces sarmens ne fassent qu'un cep : il donnera autant de sortes de raisins qu'il y aura de sarmens différens.

# CHAPITRE XI.

## *Des Maladies des Plantes.*

QUoique ce Chapitre-ci & le suivant intéressent presque toute l'Agriculture, j'ai differé jusqu'à présent à en parler, parce que les fruitiers de jardin sont le plus noble & le plus cher objet de l'Agriculture.

### *Maniere de guérir les Arbres malades.*

Quand on voit quelques arbres malades ou qui ne poussent pas bien, il est sûr qu'ils sont piqués de vers blancs, ou qu'ils manquent de nourriture par la maigreur de la terre, ce qui fatigue les racines, & peut à la longue faire mourir l'arbre. Le remède est de le déchausser dans le mois de Novembre, de trois pieds de large jusqu'aux racines ; y mettre trois ou quatre hotées de fumier de vache bien pourri ; y jetter trois ou quatre seaux d'eau, pour le faire suppurer

dans les racines, & recombler le trou de la même terre : les racines se trouvant rafraîchies, feront un nouveau chevelu ; & l'année d'après on verra ces arbres reverdir & bien pousser. Si l'été est trop sec, il faut y jetter deux seaux d'eau de tems à autre. L'hiver suivant, en taillant ces arbres, on ne doit point leur donner tant de charge qu'à des arbres qui auroient toujours été en bonne santé. Les arbres de toute espéce se guérissent de cette façon.

### *Mauvais fonds.*

Les arbres fruitiers s'accommodent mieux des terres chaudes & légeres, que de celles qui sont froides & humides ; c'est pourquoi il faut corriger celles-ci, comme je l'ai dit pages 19 & 23, & au Chapitre V. ci-dessus, page 137.

### *Racines gâtées.*

Souvent l'arbre devient tout d'un coup languissant après plusieurs années de belle pousse ; ce qui ne peut venir que des racines qui seront pourries, pour avoir été plantées trop avant, ou par trop de chevelu, d'humidité, ou autrement ; à quoi il est aisé de remédier, en les découvrant en automne, pour couper jusqu'au vif tout ce qui est gâté.

### *Terre usée.*

Si cet arbre languissant a les racines bonnes, sa maladie vient de ce que la terre est effritée. Pour la ranimer, ôtez la terre usée, & mettez-y de la neuve ; ensuite faites jetter au pied de l'arbre deux bonnes hotées de fumier de vache si la terre est chaude, ou de cheval si elle est froide ; lorsque le tems de la taille sera venu, vous le taillerez sur vieux bois : s'il ne fait pas une belle pousse l'année suivante, il faudra l'arracher.

### *Rajeunir de vieux Arbres.*

Quand vous avez dans votre jardin quelque arbre bien vieux qui commence à laisser mourir des branches à droite & à gauche, comptez qu'il en est de même dans ses racines ; il manque de nourriture, & la terre qu'il a au pied est trop vieille, usée & séche. Pour lui redonner de l'humeur & la rafraîchir, faites déchausser l'arbre au mois de Novembre, de quatre pieds en quarré, jusques sur les racines, sans les endommager : ensuite faites jetter cinq ou six hotées de fumier de vache bien pourri par-dessus ces racines ; les pluies d'automne & d'hiver le détremperont : si l'hiver étoit sec, il faudroit y jetter de l'eau, parce que le jus du fumier suppurant & les racines se rafraîchissant, la séve se ranime, la terre & l'arbre rajeunissent. Au mois de Février, coupez l'arbre jusqu'au vif, en faisant la coupe en bec de flute, & mettez-y une emplâtre de terre, pour empêcher l'eau & le soleil d'y faire tort : dès la premiere année votre arbre poussera plus de trois pieds de haut ; & si c'est un arbre qui doive se tailler, l'hiver d'après taillez ses branches d'un pied de long, en peu de tems il deviendra très-beau. Cette maniere de rajeunir toutes sortes d'arbres est excellente.

### *Arbre qui ne languit que d'un côté.*

Si l'arbre est languissant d'un côté, & vigoureux de l'autre, déchaussez-le tout autour jusqu'aux racines, pour ôter du côté foible ce qu'il pourra y avoir de gâté, couper de l'autre quelque grosse racine qui affoiblisse ce côté-là, & rendre l'arbre égal & la circulation de la séve uniforme ; puis mettez de la terre neuve par-dessus les racines, quand même il n'y auroit rien de gâté, & deux ou trois hotées de fumier par-dessus.

Lorsqu'on taillera cet arbre, il faudra tailler long le côté vigoureux, & y laisser toutes les branches à fruit, même les plus foibles pour amuser la séve & tailler fort court le côté languissant ; couper toutes les branches inutiles, & y laisser peu de branches à fruit.

### *Jaunisse des feuilles.*

1°. Cette maladie vient souvent de la même cause que la foiblesse dont je viens de parler, c'est-à-dire de ce que la terre est usée. En ce cas, mettez-y de la terre neuve mêlée avec du fumier réduit à peu près comme le terreau, ainsi que je l'ai expliqué à la fin du Chapitre IV.

Ou bien, sans découvrir les racines entierement, mettez-y des cendres du feu, & de la suie

de cheminée : ces deux matieres sont très-bonnes pour les terres légeres.

Quand aux terres franches ou froides, le fumier de pigeon y est très-bon, lorsqu'il a été en tas pendant deux ans pour éteindre sa forte chaleur ; on le répand épais d'un pouce au pied de l'arbre ; au mois de Mars suivant ; on l'enterre par un bon labour. Faute de fumier de pigeon, on change la vieille terre de l'arbre, on y met de la terre neuve mêlée avec du fumier haché ; & sur-tout au pied de l'arbre, deux ou trois hotées de fumier de cheval à moitié pourri.

2°. Si la jaunisse de l'arbre vient de ce qu'il est dans une terre trop humide, prenez du fumier de cheval un peu consommé, faites un cerne autour du pied de l'arbre, mettez-y ce fumier, couvrez-le de terre ; & le laissez ainsi, il se ranimera.

3°. Si cet inconvenient vient d'une cause contraire, c'est-à-dire de ce que l'arbre est planté dans une terre trop légere & trop séche, il faut aussi-tôt que le mois de Novembre est venu, déchausser l'arbre, y mettre dessus des curures de mare bien égoutées, des boues de rue usées & consommées, du fumier de cochon, ou d'autres engrais semblables ; ces moyens simples & faciles réussissent très-bien.

4°. Souvent un arbre devient jaune pour avoir donné trop de fruit, parce qu'il manque de substance. En ce cas on doit le décharger d'une partie de ses fruits, & apporter quelque secours à ses racines.

5°. On a souvent le déplaisir de voir languir des espaliers entiers de poiriers & de pêchers, quoiqu'on leur ait donné tous les soins que demande leur culture. Ce mal n'est pas sans remede : voici ce qu'il faut faire.

On fait un cerne autour de chaque pied d'arbre, dans lequel on met quelques engrais qui lui conviennent ; puis en le taillant on le décharge du bois superflu ; & après avoir recouvert le trou où l'on a mis le fumier, loin & en-dessus des racines, on laisse agir la nature que ces engrais raniment bien-tôt.

Quelques-uns font fouiller tout l'espalier à deux pieds de profondeur, à trois ou quatre pieds de largeur, observant à mesure qu'on approche des arbres, de fouiller doucement autour de la motte que forment leurs racines ; & d'agir à l'égard de cette motte, comme on fait pour celle d'un oranger qu'on rencaisse c'est la meilleure méthode qu'on puisse suivre : on traite de même les buissons.

La jaunisse vient quelquefois des gros vers ou hannetons qui en mangent les racines : sur quoi voyez le Chapitre suivant à l'Article des *Hannetons*.

Souvent l'arbre jaunit & languit, parce que ce sera par exemple un poirier sur coignassier, à qui la terre ne plaît point ; il faut y mettre du franc : & s'il jaunit, & que le pommier ne s'y plaise pas, on doit y mettre du fruit à noyau, & examiner le propre de la terre, & le fruit qui peut y réussir. Il vaut mieux ordinairement arracher un arbre jaune & malade pour le remplacer, que de perdre deux ou trois années pendant lesquelles on s'amuse à le tailler & à l'amender pour le rétablir, à moins que ce ne soit un fruit rare.

## *Stérilité.*

Ouvrez la terre au pied de l'arbre ; coupez l'extrémité des grandes racines ; retranchez toutes celles qui sont trop longues ou trop éloignées, & toutes les petites qui sont auprès de la tige ; jettez de bonne terre neuve sur les racines, & recouvrez-les exactement.

## *Moyens pour faire venir à fruit les Arbres qui fleurissent bien, mais qui coulent presque tous les ans.*

Il y a de ces arbres qui sont charmans à voir quand ils sont en fleurs, mais qui ne retiennent pourtant point leur fruit : arrosez-les au pied quand ils sont en pleines fleurs, & donnez-leur du moins la valeur de six seaux d'eau ; si vous n'avez pas assez d'eau, couvrez-les dès qu'ils jetteront leurs boutons, avec de la paille, ou autre chose qui les tienne fraîchement.

Ou bien, comme cette chute des fleurs vient de la trop grande abondance de la séve, faites une saignée à ces arbres, en les perçant dans le tronc jusqu'à la moëlle avec une tarriere, ou châtrez-les racines.

## *Sécheresse & cessation de séve.*

Voyez ci-devant, pages 27 & 173.

### *Fruits fanés sur l'Arbre.*

Quand l'âpreté du chaud les fait faner, au lieu de l'arroser, mettez-y de la fougere au pied; & pour que le vent ne l'emporte point, ôtez de la terre de l'épaisseur de deux doigts, qui vous servira à recouvrir la fougere.

### *Brouissure & roux-vents.*

*Brouir*, se dit de la brouine & de la gelée qui gâtent les boutons des arbres; les pêchers & les abricotiers y sont les plus sujets; les feuilles brouies sont toutes ridées, recroquevillées, ternes & jaunâtres.

*Brouir*, se dit aussi des mauvais vents ou *roux-vents* qui surviennent aux mois d'Avril & de Mai ordinairement du nord, ou du nord-ouest, qui est la bize; ils sont si froids & si humides, qu'ils endommagent tout-à-coup les fruits sur lesquels ils donnent: pour en garantir les arbres, on les couvre de paillassons ou de cossas.

La *brouissure*, c'est-à-dire les feuilles brouies tombent aux premieres pluies douces; mais il ne faut point les attendre, & on doit ôter d'abord toute la brouissure, afin que les nouvelles feuilles, qui dans le printems succedent par la force de la séve à celles qui ont été brouies, viennent plus vîte.

### *Nielle* ou *Blanc.*

Le *blanc*, maladie dangereuse aux œillets, est une espéce de nielle ou rouille jaune ou blanche qui s'attache aux pieds ou aux feuilles des plants, & les fait mourir: pour les en préserver, il faut les garantir des nuits froides & des brouillards, les exposer au grand air, & arroser souvent. Bien des concombres & des melons périssent aussi par le blanc.

### *Mousse.*

Les vieux arbres, & ceux des pays exposés aux brouillards & aux vents de mer, y sont très-sujets: de même que ceux dont les racines rencontrent le tuf.

Vers la fin de Juillet, ou au mois d'Août, déchaussez jusqu'aux racines l'arbre mousseux; remplissez-en le trou de genet sauvage assez épais, & recouvrez-le de bonne terre.

Le fumier de mouton est excellent contre la mousse; & dans les vergers où les arbres en sont attaqués, il n'y a rien de meilleur que d'y faire parquer les moutons.

Aux espaliers, on ôte la mousse en les frotant après la pluie, ou le matin après la rosée; avec un couteau de bois ou avec des brosses faites exprès, ou simplement avec un bouchon de paille ou un torchon de vieux linge.

### *Chancre & gomme.*

Quand les arbres sont attaqués de chancres, maladie ordinaire des poiriers, sur-tout des bergamottes & des petits muscats, il faut avec la pointe d'un couteau ôter jusqu'au vif toute la partie affligée, & y appliquer un peu de bouze de vache, & un linge par-dessus: on ne sçauroit arrêter les chancres trop vîte.

La gomme est la maladie ordinaire des pêchers & des autres fruits à noyau. Pour les en guérir, on doit l'ôter jusqu'au vif de l'arbre, avec la serpette, & mettre sur la plaie de la terre séche en poudre; elle ne reviendra pas.

### *Comment ranimer un Arbre en le cicatrisant.*

Qu'il soit jeune ou mousseux, n'importe. Prenez un ciseau de Menuisier, & vers le vingt de Février, ouvrez au tronc & aux grosses branches de cet arbre, la grosse écorce qui se présente d'abord, & qui en couvre une petite qu'elle resserre si fort, qu'elle gêne le passage de la séve qui doit couler entre cette petite écorce & le bois: par-là la séve trouvant un passage libre, vous donnera l'année suivante des pommiers & des poiriers même à haute tige, & greffés sur franc tout rajeunis: à la place de l'ancienne écorce, il s'en formera une nouvelle polie & argentine, & au bout de trois ou quatre ans vous aurez de plus beau fruit qu'auparavant. Si vous avec touché à la seconde écorce qui n'a que l'épaisseur d'un écu, emmarotez-la avec de la bouze, pour que la séve ne s'extravase point.

Il faut ôter toutes les branches des pommiers, afin qu'ils en repoussent de plus belles au printems. On en laissera aux poiriers huit ou neuf des plus jeunes & des mieux placées, & on

les coupera au plus à un pied & demi de long, pour former une belle tête.

Avant que de cicatriser ainsi l'arbre, on doit le déchausser au moins de deux pieds de profondeur, en ôter la vieille terre, mettre au fond du trou un peu de sarment, qui pourrissant par les pluies & les neiges, ravive l'arbre; puis mettre de la terre neuve par-dessus ce sarment, & ensuite du bon fumier propre au terroir.

Au surplus, voyez ce qui a été dit ci-devant aux Chapitres IV. & V. pour rajeunir les vieux arbres, & faire fructifier les jeunes.

### *Arbres gelés.*

Le froid fige la séve & en empêche la circulation. On voit des arbres se fendre dans les verglas avec grand bruit, par l'endroit le plus foible.

On a appris par les expériences du grand hiver de 1709. que la gelée violente pénetre les plus grands arbres & les perd sans ressource, jusqu'à les fendre par le milieu, sur-tout les plus durs & les plus vieux. Elle commence par le haut des branches, & descend tous les jours: il faut donc ne pas lui donner le tems de gagner jusqu'aux racines; & pour cet effet couper les poiriers, pruniers & pommiers au-dessous de la gelée; cette coupe l'arrête, & on ne perd que ceux qui ont été gelés jusqu'aux racines, ce qui est très-rare. Pour les pêchers & autres fruits à noyau, il n'y a qu'à les étêter au-dessus de la greffe; quoique vieux, ils repoussent assez quand le pied en est bon.

# CHAPITRE XII.

## *Des Animaux & Insectes qui nuisent aux Plantes.*

LES arbres & généralement tous les végétaux souffrent beaucoup de la guerre que leur font les insectes & quelques autres animaux.

### *Lapins.*

Ils détruisent entierement un jardin quand ils y trouvent entrée; ils rongent jusqu'au jeunes bois, coupent tout à fleur de terre, & leur dent est presque toujours mortelle.

Il faut boucher avec du fil-de-fer les ouvertures des murs, & les grilles par où ils pourroient passer; & s'il y a des terriers dans le jardin, les détruire avec des furets ou par des piéges. Au surplus, voyez à la page 537. du premier Tome.

### *Oiseaux.*

Pour empêcher qu'ils ne viennent manger le fruit des arbres, il n'y a qu'à y pendre un faisceau d'ail, ou les seringuer avec du vinaigre, de l'eau d'absynthe, ou autre amer.

### *Tigres.*

Les tigres sont de petits insectes gris, ronds & faits à peu près comme une punaise, qui rongent peu à peu toutes les feuilles & absorbent presque tout le suc d'un arbre, en commençant depuis le bas jusqu'au haut: c'est pourquoi on les appelle tigres. Ils s'attachent principalement aux poiriers en espalier, & rarement à ceux en buisson; ils aiment beaucoup plus les feuilles des poiriers de bon-chrétien d'hiver que des autres; ils préferent les arbres des terroirs secs & sabloneux, à ceux des fonds humides & gras; ils aiment beaucoup plus l'exposition du midi que les autres.

Pour les détruire, faites amas de branches de genet commun ou de fougere; faites-les bien sécher; ensuite placez-les au bas des arbres infectés de tigres, à trois pieds de l'arbre d'où le vent souffle; mettez-y le feu, de maniere pourtant qu'il y ait plus de fumée que de flamme: la fumée ira sur toutes les feuilles, & fera périr tous les tigres qui y seront, pourvû qu'on réitere plusieurs fois cette fumigation.

Ou bien on amassera à la fin d'Octobre toutes les feuilles qui seront tombées de ces arbres infectés de tigres, & on les jettera aussi-tôt au feu; quinze jours après on fera la même chose, & ainsi de suite jusqu'à ce qu'on ait brûlé toutes les feuilles qui seront tombées de l'arbre; alors on

en ratiſſera doucement les branches avec un couteau de bois, ce qui fera tomber à terre les œufs de ces inſectes, & les fera périr. La vapeur de la chaux vive, auſſi-bien que la décoction d'abſynthe, ſont auſſi d'excellens remedes.

On peut encore, quand il n'y a plus de feuilles aux arbres, chercher les tigres dans les trous du mur de l'eſpalier; on les en fera ſortir avec un petit plumaceau, & on les fera tomber eux & leurs œufs ſur un morceau de toile étendu au pied du mur, & enſuite on le ſecouera ſur le feu.

D'autres ſe contentent de jetter avec un goupillon ſur les feuilles de l'arbre attaqué de ces inſectes, de l'eau dans laquelle ils ont fait tremper du tabac.

On peut encore ſemer du chennevi le long des arbres qui en ſont attaqués; la forte odeur du chanvre les dérange: on continue d'en ſemer tous les ans juſqu'à ce qu'on ſoit ſûr qu'ils ont entierement abandonné les arbres.

### *Loirs & Souris.*

Les loirs ou rats des Alpes, ſont une eſpéce de gros rats gris, rouſſâtres ou blancs, qui font beaucoup de dégât aux fruits, & qui rongent juſqu'à l'écorce des arbres: quoiqu'ils paſſent tout l'hiver à dormir dans le creux d'un arbre, ils n'en ont que plus d'appetit quand ils ſe réveillent, & ils ne ſe contentent pas de glands & de noix.

Prenez de l'éponge & coupez-la par morceaux gros comme le bout du doigt; faites-la bien frire dans de la graiſſe douce ou dans du beurre frais; mettez-en derriere l'arbre ſur une tuile poſée ſur le treillage; ils vont manger ces petits morceaux, qui ne ſe digerant point & gonflant dans leur ventre, les font crever.

Dans les années abondantes en feines, on va en pluſieurs pays à la chaſſe des loirs: on parfume les arbres où ils font leur gîte, afin de les étourdir; on les ramaſſe dans des ſacs, on les écorche, on les vuide, & on les ſale pour les manger. On fut autrefois obligé à Rome de défendre d'en ſervir ſur les tables.

On détruit auſſi les rats & les loirs avec des piéges, comme quatre de chiffre, ou avec des ratieres bien amorcées de lard grillé à la chandelle; & on ſeme par-ci par-là du verre broyé, mêlé avec du plâtre & du fromage; tout ce qui eſt poiſon eſt très-dangereux.

Pour éloigner ces inſectes, on remplit de paille la peau d'un chat; on la recoud, on la met ſur ſes pieds, & on la frote par dehors de la graiſſe du chat même; l'odeur & la vûe de cet ennemi fait fuir les rats & les ſouris. On les éloigne encore en mettant parmi les branches de l'arbre, des branches d'hieble fraîchement coupées, parce qu'ils en haïſſent extrêmement l'odeur.

On chaſſe auſſi les ſouris des appartemens, en les aſpergeant d'eau dans laquelle on aura fait infuſer de la verveine pendant vingt-quatre heures. Ou bien on les attrape avec des bandes de parchemin engluées d'un côté, afin que ces inſectes s'y enroulent d'eux-mêmes en marchant deſſus la glu.

### *Perce-oreilles.*

Pour s'en défaire, il faut avoir des cornes entieres & creuſes; celles de belliers ſont meilleures que celles des autres animaux; l'odeur y attire les perce-oreilles en dedans; & comme ils n'en peuvent plus ſortir qu'avec peine, on va tous les jours vuider les cornes, & écraſer les perce-oreilles qui piquent & gâtent les fruits, ſur-tout les pêches, les abricots & les figues. On les prend de même dans de petits cornets de papier placés à différens endroits. On met auſſi des petits vaſes de terre, de plomb ou de fer-blanc pleins d'eau, ſous chaque pied de la caiſſe ou ſous les pots, pour les faire tremper dedans; cela empêche les perce-oreilles & les fourmis d'y monter.

### *Hannetons.*

Pour les exterminer, il n'y a qu'à ſecouer de jour à autre, entre onze heures du matin & deux heures, les branches d'arbres ſur leſquelles ils ſont alors aſſoupis, & les écraſer. En hiver, ils rongent en terre les racines des jeunes arbres & des légumes: c'eſt pourquoi il faut découvrir avant l'hiver le pied des jeunes arbres, remuer la terre des légumes, pour écraſer ce qu'on y trouvera de vers ou d'hannetons formés, & couper au-deſſus de la plaie les racines qu'ils auront rongées. Pour empêcher qu'ils n'approchent des arbres, on doit les enfumer avec du fumier de bœuf, avec quelques vieilles ſavates, ou avec de la corne de cerf. Ils fuient la pivoine; c'eſt pourquoi on en plante dans les vignes. Au ſurplus, voyez ci-après *Turcs*.

### *Taons.*

Il faut faire de même pour détruire les taons, qui sont de gros vers qui vivent en terre, & que l'on dit que le fumier engendre ; tailler court les racines endommagées, & y mettre de la terre neuve.

### *Turcs.*

On détruit de même les turcs ou matis, qu'on appelle en Poitou *hannetons* : ce sont de certains vers blancs qui demeurent deux ou trois ans en terre, où ils grossissent rongent les racines, courent entre l'écorce & le tronc des arbres tant forts que foibles, & deviennent enfin hannetons volans : après quoi ils s'accouplent, & font du couvain qui se répand & forme de nouveaux vers blancs. Ils ruinent depuis les légumes jusqu'aux plus beaux arbres de futaie. Il n'y a pourtant pas d'autre remede que de labourer souvent & déchausser l'arbre, ou même peler son écorce jusqu'à l'endroit endommagé, pour arracher ces insectes, ou les tuer dans leur trou avec quelque fer pointu.

### *Taupes.*

Elles endommagent les racines, & renversent la terre par-tout où elles passent ; & leurs traînasses sont les nids des mulots.

On peut les chasser en fichant dans leurs traînasses des petits bâtons de sureau ; ou en jettant dans leur trou des branches de saule ou du chanvre verd, de la poirée, de l'oignon ou de la fiente de cochon ; ou bien en y plantant une simple qu'on appelle *hortipalma* ; ou bien encore en jettant dans chaque taupiniere une noix que l'on aura fait bouillir pendant une demi-heure dans une lessive composée d'une poignée de sel commun & d'une once de couperose, ou avec de la ciguë.

On peut aussi dans le mois de Mars, que les taupes sont en amour, en mettre une vivante dans un pot de terre assez creux, pour qu'elle n'en puisse pas sortir ; & après le soleil couché, enterrer ce pot à fleur de terre, afin que les taupes qui passeront y tombent, & que les cris de celle qu'on y aura mise en attirent d'autres. Il y a des gens qui ne font que mettre de l'eau dans un pareil pot, pour que les taupes s'y noyent, comme font les mulots.

D'autres font des trous autour de la taupiniere, afin que les taupes qui y sentiront de l'air, en sortent plus vîte par le premier endroit qu'elles rencontreront.

D'autres encore vont au lever du soleil sur le lieu où elles ont fouillé le plus fraîchement ; & comme c'est l'heure ordinaire de leur travail, on guette l'endroit où la taupe remue la terre, & on l'enleve d'un seul coup de béche qu'on donne de travers pour l'attraper. Si on la manque, il n'y a qu'à couler de l'eau dans le trou ; elle en sortira dès qu'elle se sentira mouillée.

On peut encore mettre cinq ou six écrevisses le long des murs ou autres endroits où elles viennent, ou même au bord de leur trou ; la puanteur des écrevisses mortes les chassera.

D'autres, sans tant de façon, attachent un petit hameçon au bout d'un fil un peu fort, y mettent pour amorce un petit ver de terre, & l'attachent dans le trou qu'ils trouvent le plus frais, entre les sept ou huit heures du matin, ou entre les deux ou trois heures après midi.

Pour les prendre en vie, on se sert de taupieres, qui sont des espéces de boëtes ou fourreaux faits de plusieurs branches de sureau qu'on fend & qu'on creuse ; on rejoint ces piéces ensemble avec un petit cercle de fer ; ces boëtes ont environ un pied de long sur trois ou quatre pouces de diametre ; elles sont fermées par un des bouts, & l'autre est celui qu'on met au bord des taupinieres, & par où la taupe entre dans la boëte : on l'enfonce ordinairement d'un demi-pied dans les traînasses des taupes ; & afin qu'elles n'en puissent pas sortir, on met au bord par où elles entrent une petite soupape ou un crochet qui retient un ressort qui se lâche aussi-tôt, & ferme la sortie à la taupe.

Mais le plus sûr est de les faire détruire tous les ans par un de ces gens qu'on appelle en Normandie des *taupiers*, parce qu'ils gagnent leur vie à ce métier. Voyez Tome I, page 500.

La cendre de taupe s'employe par les Chirurgiens pour la guérison des fistules : sa peau sert à faire des bourses.

### *Rats, Mulots, & Musaraignes* ou *Musettes.*

Il y a des gens qui pensent qu'on peut chasser les *rats* avec de la bruyere verte ; ou bien en écorchant la tête d'un rat vivant, & en le laissant fuir pour qu'il chasse tous les autres ; il y en a aussi qui pour le même effet lui mettent un grelot au col. D'autres prétendent qu'en mettant deux ou trois rats vivans dans un grand vaisseau de terre sur un feu fait de bois de frêne, quand

le pot commencera à s'échauffer, tous les rats voisins viendront au secours jusques dans le feu. D'autres encore disent que la lie d'huile échauffée dans un bassin d'airain, les fait aussi assembler; que l'herbe au lait ou tithimale pilée & mêlée avec de la farine d'orge & du vin mielé, les aveugle; que l'ellebore mêlée avec de la farine d'orge réduite en pâte, les fait mourir; & que la cendre de bois de chêne leur donne une gale qui les fait crever.

Les *mulots* sont de petites souris qui fouillent comme les taupes, & qui endommagent les racines des arbres, sur-tout des figuiers.

Les *musaraignes* ou *musettes*, sont des espéces de petits rats ou taupes de couleur de belette; qui ont le museau long & pointu, la queue fort menue, & quatre rangs de petites dents doubles. Leur morsure est venimeuse, à ce que disent certaines gens.

On fait crever les mulots & les musaraignes avec de l'éponge fricassée, comme il vient d'être dit pour les loirs; ou bien on les prend aux piéges. Le meilleur est de mettre à fleur de terre le long des espaliers, des cloches à melon, ou des terrines à moitié pleines d'eau, recouvertes de fouarre ou de paille non battue, afin que les mulots qui viennent ordinairement la nuit pour courir & monter aux treillages tombent & se noyent. On amorce les piéges avec des morceaux de lard ou de fromage. L'amertume de la suie semée autour des arbres, les chasse.

On détruit encore les mulots, en jettant dans chacun des trous ou traînasses qu'ils ont fait fraîchement, quatre ou cinq pois qu'on a mis cuire dans de l'eau avec de l'arsenic, pour les empoisonner. Ces insectes donnent principalement dans les jardins qui ne sont séparés des terres labourées que par quelques ceintures de grands arbres, parce que leurs racines les attirent.

### *Lisettes* ou *Coupe-bourgeons*.

Les lisettes sont de petits insectes grisâtres tirant sur le verd, qui en Mai & Juin coupent les jeunes jets des arbres fruitiers, broutent les boutons de la vigne, & font périr les greffes de pêchers & d'abricotiers, quand elles ont deux ou trois pouces de long.

Pour s'en garantir, il faut emmailloter les jeunes greffes ou jets dans de petits sacs de papier liés avec un fil: on s'en sert aussi pour préserver les greffes des gelées du printems.

### *Pucerons*.

Ils éclosent au milieu du printems, grossissent beaucoup en un mois, & deviennent aîlés: ils se cachent dans des feuilles qui se plissent autour d'eux, & ils s'attachent aux jeunes pousses des arbres & des plantes. Plantez de la roquette en plusieurs endroits du jardin; ou bien versez sur les pucerons du fort vinaigre mêlé avec du suc de jusquiame; ou bien encore frotez les branches avec de la chaux vive trempée dans de l'eau: on peut aussi mettre au bout d'un bâton fiché en terre, un pot le goulot en-bas; les insectes qui aiment la fraîcheur s'y retireront. Les fourmis en sont ennemies, & les détruisent.

### *Punaises vertes & rouges*.

On arrose de vinaigre les boutons de roses & autres fleurs qu'elles mangent.

Il ne faut jamais planter de tilleuls proche des potagers & des arbustes; car ils attirent la punaise rouge, & cet insecte est l'ennemi mortel des jardins: quand il a une fois gagné les arbres fruitiers, il n'y a pas d'autre remede pour les détruire que d'avoir la patience de les tuer, tant sur les arbres que sur les légumes.

Les orangers sont fort sujets aux punaises; elles y font en automne sur les branches confuses qu'elles rencontrent en volant, un couvain qui ressemble à des taches de rousseur; & étant parvenu le printems suivant à la grosseur d'une lentille, il éclot & multiplie le nombre des punaises, qui produisent ensuite d'autres couvains.

Le remede est de tailler tout le bois inutile de la tête de l'oranger, & de nettoyer soigneusement les branches par-tout. Ces couvains de punaises attirent les fourmis.

### *Ascarides, &c.*

On se défait de toutes les vermines qui s'attachent principalement aux plants & fleurs en pots, en les plongeant dans l'eau jusqu'à ce que la vermine soit enfuie ou noyée.

### *Cantarides*.

Cette espéce de mouches venimeuses assez belles à voir, s'engendre particulierement sur les

frênes & sur le chevre-feuille, & s'attachent au haut des arbres fruitiers.

Pour les détruire, faites bouillir de la sauge ou de la rhue dans de l'eau; & quand elle sera refroidie, arrosez-en les arbres où elles seront attachées; & si elles sont trop haut, seringuez-les.

D'autres prennent du fumier de vache ou de la racine de concombre sauvage, & y mettent le feu; la fumée qui en sort fait tomber les cantarides.

Ces mouches sont un poison pour ceux qui les prennent intérieurement; & au contraire, elles sont fort utiles lorsqu'on les applique extérieurement; en les mettant sur la peau, elles y causent des vessies d'où il sort beaucoup de sérosités; elles sont aussi la base des vessicatoires qu'on applique derriere les oreilles, à la nuque & entre les épaules. On s'en sert dans l'apoplexie, la paralisie, les maladies du nez, des yeux & des gencives; dans les rhumatismes & la goutte sciatique. On amasse les petites mouches cantarides, on les fait mourir à la vapeur du vinaigre, & on les met sécher au soleil: les meilleures sont celles qui sont de différentes couleurs, épaisses, entieres, nouvelles & bien séches on réduit les vieilles en poudre. On peut les garder environ deux ans.

La bupreste est une mouche semblable à la cantaride; étant mangée avec l'herbe sous laquelle elle est cachée, par les animaux paissans, comme bœufs & moutons, elle les fait mourir enflés comme un tambour: c'est pourquoi les Bergers l'appellent *Enfle-bœuf*; & si un homme en mange, il aura les mêmes accidens que s'il avoit pris des cantarides: ceux qui en ont avalé, ont un goût puant & semblable à celui du nitre, le ventre & l'estomac leur tirent étrangement, comme aux hydropiques. Pour remedes aux hommes, un prompt contre-poison; & aux bestiaux, ceux expliqués Tome I. au Chapitre des Bœufs, page 205.

## *Chenilles.*

Nous avons la description de plus de deux cens douze espéces de chenilles, il y en a qui nichent sous terre.

Pour les détruire de bonne heure, on doit faire écheniller les arbres l'hiver avant qu'ils poussent, & jetter au feu tous les fourreaux des chenilles; car si on les laissoit sur terre, ils y écloroient & se répandroient par-tout. Si elles étoient déja écloses aux arbres, il faut y aller dès le grand matin, ou sur le haut du jour, sur-tout après une pluie, parce qu'alors elles sont rassemblées par tas; on les fait tomber sur une tuile, & on les écrase avec une palette de bois.

Il faut aussi avoir soin d'écheniller les arbres de futaie, voisins des fruitiers, même les haies: on se sert pour cela ou de ciseaux, ou de certains crochets de fer qu'on appelle *échenilloirs*. Voyez ci-devant page 13. Dans les Provinces riches en plants & bien policées, on commande tous les ans à la fin de l'hiver des corvées publiques pour écheniller les haies & buissons.

Pour empêcher les chenilles de monter aux arbres, il n'y a qu'à en enduire le tronc à un pied de terre, deux pouces de haut, & épais d'un doigt, avec du vieux oing, du sain-doux ou du tartre. On peut en faire encore autant cinq pieds plus haut. Cela sert aussi contre les fourmis.

Il y a une espéce de chenilles qui éclosent dans de petits anneaux autour des petites branches: on les appelle *Dez* ou *Viroles*. Leurs œufs sont comme le chagrin noir, & échappent aisément à la vûe, quoique la chaleur du printems les fasse éclore bien vîte. On se défait de ces chenilles comme des autres, en détruisant leurs viroles ou nids avant qu'ils éclosent. On peut encore mettre de la paille de seigle verd, ou des branches de sureau ou d'hieble aux arbres qui en sont attaqués; ou bien on n'a qu'à les arroser avec de l'eau où l'on aura détrempé de la fiente de pigeon & de brebis, avec un peu de salpêtre & de tabac, ou encore des écrevisses nouvellement mortes; ou bien de la rhue, de l'absynthe & du bon tabac, une poignée de chacun, qu'on aura fait bouillir pendant une demi-heure dans un seau d'eau. Cette aspersion détruit aussi les mouches & les fourmis.

## *Fourmis & Mouches.*

Les fourmis gâtent les arbres & engendrent les pucerons.

On prendra de la sciure de bois qu'on mettra autour du pied des arbres; elle n'osent pas passer par dessus cette sciure, parce qu'elles la sentent mouvoir sous elles. On peut aussi froter la tige des arbrisseaux de craie blanche; elle arrête les fourmis.

Ou bien on prendra de la laine fraîchement coupée dessous le ventre des moutons, qu'on attachera autour du tronc des arbres de la largeur de quatre doigts; ces petits insectes haïssant cette odeur, s'en éloigneront.

Ou bien encore on fait au pied de ces arbres un cercle de glu pour les empêcher d'y monter.

On peut aussi froter le tronc avec du fumier de bœuf ou de la graisse d'âne.

Le souffre pilé & mis au pied des arbres, est aussi très-bon pour cela : lorsqu'il a plu dessus, on le renouvelle. Quand les fourmis sont éparses sur les arbres, on peut les enfumer de soufre ; cela les fait périr.

Ou bien on prend de petites bouteilles de verre, dans lesquelles on met de l'eau à moitié la bouteille avec du miel bien mêlé l'un avec l'autre ; on en frote un peu les goulots pour les y attirer, puis on les attache à l'arbre : quand les bouteilles sont pleines, il faut les vuider & y remettre d'autre liqueur : on continue à vuider, remplir & attacher ces bouteilles sur l'arbre, jusqu'à ce que les fourmis soient toutes détruites. Pour le faire encore plus vîte, mettez derriere l'arbre où elles s'attachent, une petite assiette pleine de miel posée sur le treillage ; elles iront toutes se prendre dans ce miel.

On se défait de même des mouches qui mangent les muscats & chasselas.

D'autres, pour détruire les fourmis, prennent une terrine pleine d'eau & de miel bien mêlés ensemble, & ils mettent cette terrine au pied de l'arbre ; il s'y noye beaucoup de fourmis, si elles viennent du bas de l'arbre ; quand elles viennent d'une muraille, le long de laquelle il y a des espaliers, il faut mettre une petite terrine à rase de terre, la graisser de miel, & poser une ardoise dessus soutenue d'un petit bâton, pour que les fourmis puissent y entrer ; & le soir ôter la terrine, la mettre dans de l'eau chaude pour les faire mourir, & la remettre de même graissée de miel : par ce moyen on détruira toutes les fourmis.

Pour peu qu'on en voye dans un endroit, on y jette un os de chair fraîche, qu'on couvre d'un pot à fleur renversé, & graissé de quelque odeur douce qui les attire aussi ; on pose ce pot sur trois tuilots, afin qu'elles puissent passer par-dessous ; & elles y viennent former une fourmilliere, qu'on ôte le soir avec de l'eau chaude : l'os seul en sera souvent tout couvert ; on le met dans l'eau, & on le fait servir jusqu'à ce qu'on ne voye plus de fourmis.

La suie de cheminée mise au pied des arbres, suffit seule pour les faire fuir ; mais ces insectes établissent quelquefois leur fourmiliere au pied des arbres, & fond mourir un espalier entier : le meilleur remede est d'arroser le pied de l'espalier de vieilles urines gardées pour cet effet.

On prétend que les chenilles, les poux & autres petits insectes n'attaquent point les vignes ni les arbres qu'on a taillés avec une serpette ointe de sang de bouc & de graisse d'âne, ou d'huile dans laquelle on aura fait bouillir des chenilles ou des gousses d'ail pilées.

### *Vers.*

Il y a quantité d'autres vers que ceux dont j'ai parlé, qui s'attachent sur-tout aux feuilles des arbres, & les picotent comme dentelles : on les détruit de même que les cantarides, par des fumigations ; ou bien on les ramasse soir & matin ou après quelque pluie, ou bien encore après avoir fait un arrosement de décoction de graine ou de feuilles de chanvre qui les attire.

### *Limaçons.*

Ils aiment les jeunes boutons d'arbres, & leur glaire y nuit beaucoup : matin & soir, & surtout après la pluie, on les va prendre à la main & on les écrase.

Il faut détruire l'hiver les limaçons à coquille qui se cachent en terre au pied des murs. Il y a des pays où on les mange : ceux qui vivent en plein air d'herbes aromatiques, ont meilleur goût ; & ceux qu'on prend l'hiver cachés dans la terre, sont préférables à ceux des autres saisons : mais quelque soin qu'on se donne, soit de les laver & de les faire cuire dans plusieurs eaux, soit de les assaisonner avec poivre, sel, vin, huile & aromates, ils sont lourds & malfaisans : ceux qui le sont moins, se prennent dans les vignes & les buissons.

### *Calendres* ou *Charensons.*

Comme ces insectes sont une espéce de vers qui nuisent quelquefois aux plantes, & plus souvent aux grains, voici une bonne maniere de les détruire, dont on se servira dans les greniers.

Mettez dans un chaudron un seau d'eau & un litron d'haricots sur le feu, jusqu'à ce qu'ils soient en bouillie ; ôtez-les du feu & laissez reposer l'eau : ensuite enveloppez dans un linge une livre de mercure, & liez-le bien avec une ficelle ; mettez-le dans un autre chaudron avec un seau d'eau, & faites bouillir l'eau & le mercure plusieurs heures ; après quoi ôtez-le du feu, & mêlez ensemble l'eau où les haricots ont bouilli avec celle où le mercure a aussi bouilli : jettez-en une pinte mesure de Paris sur chaque septier de bled, & le remuez bien. Vous pouvez en arroser les planchers, même les murs.

Le tems le plus propre pour cela, est quand la séve monte, parce qu'alors les œufs de cette vermine éclosent. Voyez aussi ce qui a été dit Tome I. page 433 & suiv.

### *Remedes contre les Teignes.*

Frotez de tems en tems vos tapisseries, vos rideaux & autres étoffes que vous voulez garantir des teignes, avec des toisons de brebis qui ayent encore leur graisse naturelle, car la teigne choisit les peaux & les laines dégraissées par l'ouvrier.

Un autre remede est de bien battre les étoffes & les tapisseries avant que les papillons jettent leurs œufs, c'est-à-dire sur la fin de l'été; & de ne les remettre en place, qu'après avoir fait crever les teignes & les papillons avec de l'huile de térébenthine, ou avec de la fumée de tabac.

# LA NOUVELLE MAISON RUSTIQUE, OU ÉCONOMIE GENERALE DES BIENS DE CAMPAGNE.

## *TROISIEME PARTIE.* LE JARDINAGE, LA VIGNE ET LES BOISSONS.

## *LIVRE QUATRIEME.* Les Jardins de Fleurs & d'ornement.

POUR ſuivre l'ordre que je me ſuis propoſé, je renferme dans ce Livre-ci tout ce qui fait la beauté & le plaiſir des jardins d'ornement ; les parterres, les fleurs, l'orangerie, les arbuſtes, les boſquets, boulingrins, cabinets, futaies, & les eaux. La matiere ſera traitée pour le grand & pour le petit, parce que le grand goût pour les jardins regne à préſent par-tout, & que cet ouvrage eſt pour tout le monde: chacun y prendra ce qui conviendra à ſon terrein, à ſon goût & à la dépenſe qu'il voudra faire.

# CHAPITRE PREMIER.

## *Plans & Parterres des Jardins de propreté.*

Le principal eſt d'en bien choiſir l'aſſiette ; & quand on le peut avant que de faire les bâtimens, c'eſt le mieux. Il y faut une expoſition ſaine, un terroir du moins médiocre, de l'eau, belle vûe, une ſituation commode, un abord facile & gracieux, & de la proportion tant entre les différentes piéces du jardin, qu'à cauſe de toute ſon étendue avec celle du Château, ou de la Maiſon qu'il accompagne.

Pour en dreſſer un beau plan, il faut conſulter ceux dont la capacité eſt connue par de bons morceaux ; ne précipiter rien, & proportionner le tout, principalement à ſa bourſe.

### *Diſtribution du Jardin.*

Il y a quatre choſes principales pour bien diſpoſer un jardin.

La premiere eſt, que comme la nature eſt toujours plus belle & coûte moins que l'art, un jardin doit plus tenir de la premiere que de la ſeconde ; & il ne faut emprunter de l'art que ce qui peut ſervir à faire valoir la nature.

La ſeconde eſt de ne point trop offuſquer le jardin, ſur-tout auprès des bâtimens.

La troiſiéme au contraire eſt de ne le pas découvrir trop, ſur-tout près de la campagne, en comparaiſon de laquelle il ne paroît rien alors : on en voit tout d'un coup le tout ſans y entrer, & on n'y a pas aſſez de fraîcheur l'été.

Et la quatriéme eſt de le faire toujours paroître plus grand qu'il n'eſt effectivement : ce qui ſe fait, ou en arrêtant le coup d'œil par des paliſſades, des allées, des boſquets placés à propos, & contraints à une hauteur convenable à la vûe, & qui en cachant des endroits irréguliers, font néanmoins des enfilades, des enfoncemens & des vûes d'oiſeau ; ou bien en pratiquant des lizieres de bois avec quelque cabinet le long des murs, pour faire croire l'enclos plus grand ; ou bien enfin en ménageant des angles, des terraſſes & des claires-voies qui répondent à des avenues du dehors.

La proportion générale des jardins eſt d'être d'un tiers ou même de moitié plus longs que larges, afin que les piéces en ſoient barlongues & plus gracieuſes à la vûe : le jardin en paroîtra auſſi plus grand ; mais ce ne ſeroit qu'un boyau, s'il avoit en longueur plus que la moitié de ſa largeur.

Il eſt eſſentiel auſſi de proportionner l'étendue d'un jardin au volume de la maiſon ; car une petite ne paroît rien auprès d'un grand jardin ; & un petit parterre auprès d'un grand bâtiment en paroît encore moins. Il faut remarquer à ce ſujet, que comme l'ardoiſe groſſit beaucoup l'objet d'un bâtiment, une maiſon qui en eſt couverte ſouffre des dehors plus ſpatieux, que quand elle n'eſt couverte que de tuiles.

Ainſi, ce que l'emplacement du jardin aura de trop en long ou en large, tant par rapport à la maſſe des bâtimens, que par rapport aux différens compartimens du jardin, doit être borné ou par des boulingrins & autres piéces plates, ou par des paliſſades, boſquets, allées plantées, ou autres piéces de relief percées de façon qu'elles ne reſſerrent pas les points de vûe.

Au reſte, il vaut mieux ſe contenter d'une étendue raiſonnable, que d'avoir de vaſtes emplacemens dont les trois quarts ſont ordinairement négligés. La vraie grandeur d'un beau jardin eſt de trente à quarante arpens.

Venons à l'exécution. 1°. Il faut toujours y deſcendre par un large perron de trois marches au moins ; que la vûe rencontre d'abord un parterre riant ; & que le terrein aille, s'il ſe peut, en pente douce juſqu'au bout, afin que les bâtimens paroiſſent plus élevés.

2°. Le jardin doit regner près du bâtiment, en face ou ſur les côtés ; & le parterre même, comme piéce plate, doit être accompagné des deux côtés de piéces de relief qui le faſſent valoir en le relevant, comme paliſſades, allées ou boſquets. Mais avant de les planter, il faut prendre garde à la ſituation du lieu ; car s'il y a une belle vûe de ce côté-là, il eſt néceſſaire d'y tenir le parterre découvert, en y pratiquant des boulingrins & autres piéces plates ; ou bien n'y mettre que des quinconces ou des boſquets découverts avec des paliſſades baſſes qui ne bouchent point la vûe : on ne borde le parterre de paliſſades & de boſquets hauts, que quand il n'y a point de vûes à conſerver, ou lorſqu'il y a quelque montagne, bois ou chaumieres déſagréables à cacher.

Il faut près des parterres les desseins les plus mignons, soit piéces plates ou de relief, comme bosquets découverts à compartimens, quinconces, sales-vertes avec des boulingrins, des treillages & des fontaines dans le milieu. C'est un bel agrément pour la proximité de la promenade, & pour la fraîcheur & gayeté des appartemens.

Il seroit même à propos, dans un beau jardin, de planter quelque bosquet ou quarré d'arbres & arbrisseaux toujours verds, pour qu'en hiver leur verdure égaye la vûe & varie les objets.

3°. La tête ou le bout du parterre doit être décoré de bassins ou piéces d'eau; & au-delà, pour arrêter un peu la vûe sur le parterre, on pratique une demi-lune de palissade ou de bois, percée en patte-d'oie, qui mene dans les grandes allées; on remplit l'espace qui est entre le bassin & la palissade de petites piéces de broderie ou de gazon ornées d'ifs, de caisses & de pots à fleurs.

Dans les jardins en terrasse, soit du profil ou en face du bâtiment, où l'on a une belle vûe, comme on ne peut pas boucher la tête du parterre par une demi-lune de palissade, il faut, pour continuer la belle vûe, pratiquer de suite plusieurs piéces de parterre variées, coupées par des allées de traverse.

4°. En face du bâtiment, on fera l'allée principale ou métropolitaine; on la coupera en deux ou quatre parties égales par une ou deux allées de traverse; elles seront toutes doubles & très-larges, & au bout de ces allées on percera les murs pour y faire des grilles ou claires-voies, avec des fossés au pied, qui continueront les enfilales & le coup d'œil, en pratiquant, si faire se peut, dans les dehors, sur la ligne de ces ouvertures, des avenues, des pattes-d'oie, des étoiles, &c.

5°. On mettra des piéces d'eau, des boulingrins, ou même des bosquets, dans les endroits renfoncés qu'on ne voudra pas faire la dépense de remplir, d'autant que cela varie les objets.

6°. Quand on aura distribué suivant le terrein, les maîtresses allées & les principaux alignemens, & qu'on aura placé les parterres & les piéces qui en accompagnent les côtés & la tête, on pratiquera dans le reste du jardin plusieurs desseins différens, soit boulingrins, bosquets, sales-vertes, quinconces, cloîtres, cabinets, amphithéatres ou labyrinthes, avec des fontaines, canaux, figures, vases, &c.

7°. Dans les lieux découverts, comme parterres, boulingrins, quinconces, & autres, où l'œil en comparant ensemble les piéces qui sont des deux côtés, peut juger de leur conformité, il faut qu'il y ait de chaque côté des piéces paralleles du même genre, pour la symétrie: par exemple, mettre une piéce de relief, comme un bosquet, vis-à-vis d'une autre piéce aussi de relief; & une piéce plate ou vuide, comme un bassin ou boulingrin, à l'opposite d'une autre piéce de la même espéce. Mais quoique leur forme extérieure & leur grandeur doivent être égales, cependant il ne faut pas pour cela répéter le même dessein dans les deux piéces: au contraire, on doit en varier les dedans, & même les parties séparées: par exemple, si un bassin est circulaire, l'allée du tour sera octogone; car à present la plus grande beauté des jardins, c'est la varieté, tant dans le dessein général, que dans chaque piéce séparée.

C'est pourquoi bien des curieux veulent, sur-tout dans les endroits couverts, que l'on oppose le plein au vuide; & le plat au relief, c'est-à-dire qu'on évite de mettre tous les bois d'un côté, & les boulingrins, bassins & parterres de l'autre. Il faut donc mettre le plein contre le vuide, un bosquet contre un parterre; & le plat contre le relief, un boulingrin contre une patte-d'oie, pour qu'il y ait plus d'opposition & de varieté.

8°. Il est nécessaire que les vûes soient bien conduites, sur-tout quand elles sont riches; les plants bien alignés & espacés avec proportion & égalité; les piéces variées & proportionnées les unes aux autres & au terrein, sans être ni trop chargées ni trop nues; car la principale beauté du jardin est qu'il soit gai, sans être ni confus ni trop découvert, afin que tout ne se montrant pas au premier coup d'œil, la vûe se promene agréablement sur les différentes piéces qui se suivront & se feront desirer, en se faisant entrevoir seulement.

On doit encore prendre garde dans la distribution générale d'un jardin, à placer si bien les arbres des extrémités de chaque allée & les bouts des piéces, qu'ils ne choquent point la vûe. En échancrant les encoigneures & les angles de toutes les piéces, on évite ce défaut, & on forme des carrefours qui sont plus agréables à la vûe, & plus commodes pour la promenade, que de trouver des pointes & des angles saillans qui sont très-difformes sur le terrein.

Au surplus, il faut qu'il n'y ait dans le plan rien d'étouffé, rien de mesquin, d'étranglé ou étroit; éviter les colifichets, & ne donner que dans le grand goût.

9°. Avant de mettre la main à l'œuvre, il est bon d'examiner à plusieurs reprises, si l'éxécution du plan peut être aussi riante, aussi belle & aussi noble qu'en est le dessein, & prendre garde que le crayon ne nous trompe.

On doit songer sur-tout à ce que sera le jardin, & à l'effet que feront les arbres bois & palissades, quand ils seront dans leur force, afin qu'on ne soit pas obligé de les détruire pour recommencer au bout de quinze ans. Enfin il faut placer si bien le tout, qu'il n'y ait rien qui choque la vûe, ou qui difforme les enfilades ou le terrein au bout de quelques années.

### *Trois sortes de Jardins de propreté.*

Les différentes sortes de jardins qu'on peut pratiquer se réduisent à trois, par rapport à leur terrein.

1°. *Les Jardins de niveau parfait.*

2°. *Les Jardins en pente douce.*

3°. *Les Jardins en terrasses.*

Les jardins de niveau parfait sont les plus commodes pour la promenade : ces longues allées, où l'on n'est point obligé de descendre & de monter continuellement, présentent un agrément peu commun ; leur entretien même est moins considérable que celui des autres jardins. Il est peu ordinaire qu'un terrein soit d'un niveau parfait ; pour peu qu'il ait de l'étendue, il est rarement sans quelque pente : il seroit même à souhaiter qu'il y en eût toujours une imperceptible pour l'écoulement des eaux. Ce secours leur est absolument nécessaire, pour qu'elles ne séjournent point trop long-tems dans les allées, & qu'elles n'y forment point des marques noires en croupissant. L'habileté d'un Jardinier qui dresse un terrein, peut y suppléer, en y pratiquant une pente telle que d'un demi-pouce par toise ; elle suffira pour faire rouler l'eau dans le bas. C'est par ce moyen qu'on entretient les allées d'un jardin bien dressées, & peu sujettes à être gâtées par les eaux qui y resteroient trop long-tems.

La situation d'un jardin de niveau est très-propre pour les potagers, où les eaux sont extrêmement nécessaires, ainsi qu'il a été remarqué ci-dessus. La situation même des vallons est préférable à toutes les autres pour les potagers & les fruitiers ; les légumes y viennent aisément ; & les fonds gras & humides de ces sortes de terreins servent à entretenir la terre dans une disposition propre à une heureuse fécondité. A l'égard des jardins fruitiers, ils demandent plus de sécheresse ; leurs fruits deviennent plus gros dans les vallons, mais ils y meurissent moins promptement.

Cette situation de niveau est donc préférable pour les potagers, à cause des eaux qui ne peuvent s'écouler si vîte : c'est par-là qu'elles entretiennent une fraicheur si nécessaire à la végétation des plantes. Les pluies, quand elles sont abondantes, peuvent leur suffire pendant quelques jours dans les terreins secs ; mais dans les fonds elles se conservent plus long-tems, & épargnent aux Jardiniers la dure nécessité de toujours arroser.

Les jardins en pente douce, sans être coupés d'aucunes terrasses, sont les plus rares de tous : il s'en trouve cependant qui ont été dressés suivant leur pente naturelle, pour éviter la grande dépense des terrasses, des murs, des talus de gazon, & des transports de terre. Il n'y a rien de si incommode pour la promenade, que ces sortes de jardins, sujets à être gâtés par les ravines ; ils sont d'un continuel entretien, quoiqu'ils le soient encore moins que les jardins en terrasses. On peut y remédier en faisant des puisards au bas des grandes allées, pour en recevoir les eaux : on y pratique aussi des arrêts de sable ou de gazon, appellés *chevrons*, qui coupent l'allée d'espace en espace, & rejettent les eaux des deux côtés.

Si on orne les bosquets de salles, leur pente qui seroit désagréable aux yeux, oblige à en dresser de niveau les plate-formes & les allées qui y conduisent : on peut encore y pratiquer des amphithéatres de gazon, pour profiter de la pente du terrein, & par de beaux aspects en corriger la roideur.

Quand ces sortes de terreins n'ont qu'une pente douce & uniforme, elle ne sert qu'à l'écoulement des eaux, & qu'à faire paroitre un bâtiment plus élevé. On préfere souvent leur assiette à celle des jardins de niveau parfait, où les eaux font un trop long séjour.

Cette situation en pente douce devient très-utile aux jardins potagers. Si l'on a quelque source plus élevée, on la laisse couler doucement dans les rigoles que l'on creuse en terre, lesquelles portent l'eau dans le long des bordures, & dans les sentiers des planches. On se sert encore de goutieres de bois de sapin, appellée *sapines*, emboëtées l'une dans l'autre, où l'eau roule aisément, & est portée par tout où l'on veut. Toutes ces manieres abreuvent la terre insensiblement, & les racines des plantes en sont rafraîchies, sans être exposées à être décharnées, comme il arrive quand l'eau est versée trop précipitamment avec l'arrosoir.

Les jardins en terrasses sont les plus ordinaires ; & pour peu qu'ils ne soient point trop coupés, & qu'on y trouve de longs pleins-pieds, leur aspect devient des plus rians, & très favorable pour l'écoulement des eaux, tant de pluie que des fontaines. C'est par ce moyen que les

eaux jaillissantes se répetent, & se servent de réservoir l'une à l'autre. La belle vûe que ces jardins offrent de tous côtés, indemnise de la dépense qu'ils coûtent, & de leur grand entrétien. Ce qu'il y a de plus à craindre dans les jardins en terrasses, ce sont les ravines & les grands vents. Rien ne gâte plus les jardins que les ravines : elles entraînent les terres d'en-haut, elles les amassent dans le bas, & en couvrent les plate-bandes & les tapis de gazon. Trop heureux encore, si ces eaux n'emportent pas les murs & les escaliers des terrasses, & qu'on en soit quitte pour y apporter continuellement des terres ou du fable : des pierrées ou des puisards fréquens & placés à propos, peuvent parer ces accidens. Les vents font aussi des grands ravages dans ces jardins, sans compter qu ils emportent souvent jusqu'aux couvertures des maisons, qu'ils brisent les vitrages, les pots & les vases de fayance dont on orne les terrasses : les arbres y souffrent trop d'agitation dans leurs branches & leurs fruits ; ils n'y peuvent même jetter d'assez profondes racines, par le mouvement continuel où ils sont exposés. Cette derniere observation est d'une extrême conséquence pour les jeunes plants, qui n'ayant pas le tems de jouir de l'avantage d'une nouvelle terre où ils sont placés, ne peuvent pousser ces longues racines & ce chevelu si nécessaire à leur reprise. On peut cependant y remédier par des perches ou des *tuteurs* qui soutiennent chaque arbre : augmentation de dépense & d'entretien.

Le jardin potager ne perd aucun de ses avantages dans la situation des jardins en terrasses, pourvû qu'il soit placé dans l'endroit le plus bas, pour recevoir la décharge de toutes les eaux. Les terres alors seront entretenues dans un état humide très-favorable à la végétation. On suppose que ces eaux auront leur écoulement naturel plus bas ; sans quoi il y auroit à craindre qu'elles ne pourrissent, par leur trop long séjour, les racines des arbres fruitiers, qui n'ont pas besoin d'une si grande abondance d'eau. Quant aux légumes, * il n'y a rien à craindre ; plus ils ont d'eau, plus ils déviennent beaux & gros. La pratique des Jardiniers - Maraichers en fournit un exemple. Quelque pluie qu'il arrive pendant l'été, ils ne cessent guéres d'arroser matin & soir ; & ce n'est qu'en prodiguant l'eau, qu'ils parviennent à avoir des légumes d'une grande beauté, & de gros herbages, dont le débit leur est si utile.

Il n'y auroit que le grand entretien & la dépense considérable des jardins en terrasses, qui pourroient tenir en suspens sur le choix de ces trois sortes de jardins. Si l'on taille pour ainsi dire en plein drap, la modicité de la dépense, la facilité de l'exécution, de l'entrétien, une situation avantageuse pour les fruitiers & les potagers, qui font notre principal objet, détermineront pour les jardins de niveau lorsqu'on est dans l'obligation de cultiver le champ de ses ancêtres, & de dire *in fundulo sed avito*, ou bien de rajuster une maison que l'on aura acquise, on doit améliorer le jardin le mieux qu'il sera possible. Si le jardin est dressé sur une pente douce, on la corrigera par des chevrons de gazon, placés dans les allées d'espace en espace, ou par des puisards qui recevront les eaux au bas des allées. Si la pente est trop roide & trop sujette aux ravines, on en coupera le terrein en plusieurs jardins, & l'on soutiendra les terres par des talus de gazon de grandes rampes, & enfin par des murs de terrasses, & des escaliers qui communiqueront d'une terrasse à l'autre. Ces murs de terrasses donnent les moyens de planter de beaux espaliers, dont les fruits indemnisent de la dépense qu'on a faite. On observera pour conserver les arbres, sur-tout les pêchers qui sont extrêmement délicats, de faire des ventouses ou chantepleurs d'espace, en espace, au pied des murs de terrasses, pour écouler les eaux, qui en s'amassant le long des murs, & y séjournant long-tems, pourroient tomber sur les racines & les pourrir dans la suite. Les espaliers de pêchers fournissent tous les jours des exemples de ce que l'on avance ici.

Voilà en général ce qu'il convient d'observer pour faire un choix des différentes situations d'un terrein. On doit toujours se consulter sur la dépense qu'on est en état de faire. Combien de jardins sont restés imparfaits par l'impuissance imprévûe du Maître ! Quan le choix du terrein est fait, le point essentiel est de ménager les avantages du lieu, & d'en corriger les défauts. Le goût décide dans ces occasions ; & les principes généraux répandus dans ce quatriéme Livre, peuvent conduire une personne intelligente à choisir un dessein convenable au lieu, & proportionnée a la dépense qu'on a dessein de faire.

Ces principes généraux sont les regles les plus sûres, & pour ainsi dire fondamentales, pour former les beaux jardins de *propreté* : ils sont tirés du Livre intitulé. *La Theorie & la Pratique du Jardinage*, ouvrage connu depuis long tems par plusieurs éditions faites à Paris & dans les pays étrangers. Les Anglois mêmes assez jaloux des ouvrages françois n'ont pû s'empêcher de lui rendre justice en le traduisant dans leur langue Ceux qui voudront mieux posseder cette matiere, pourront consulter ce Traité : ils y trouveront non-seulement la méthode d'inventer toutes sortes de desseins, de corriger les biais les plus bisarres, & d y for-

* L'Académie Françoise a décidé que legume est masculin.

mer des desseins gracieux, malgré la difformité de la place; mais encore celle de tracer toutes les figures qui se présentent, de planter les différentes parties d'un jardin, & d'y conduire des eaux capables de fournir des bassins, des canaux & même des cascades. Il ne nous convient pas d'entrer ici dans ce détail, qui paroît étranger à la matiere que nous traitons, & au titre de ce Livre. Nous n'en avons même parlé, que pour ne rien laisser à desirer en fait de jardinage.

### *Du Nivelement.*

Comme la connoissance parfaite du nivelement est un art particulier, nous n'en dirons ici que ce qui est le plus d'usage pour les jardins de toute espéce.

1°. On fait plusieurs sortes de niveaux: le plus commode est le *niveau d'air*, que quelques-uns appellent le *niveau d'eau*: c'est un peu d'air enfermé dans un cylindre de verre plein d'eau, & scellé hermetiquement par les deux bouts: quand cette goutte d'air s'arrête justement au milieu du cylindre, il se trouve posé horizontalement, & par conséquent l'endroit qu'on mesure est de niveau.

Le niveau ordinaire pour unir un terrein, est celui des Maçons, qui n'est autre chose qu'une équerre, dans l'angle de laquelle pend un fil au bout duquel est un plomb qui doit toujours tomber juste dans l'entaille qui est au milieu de la barre qui traverse les deux côtés de l'équerre.

Pour niveler, il faut, outre ce niveau, une longue régle pour le poser dessus, & des *jallons*, qui ne sont autre chose que de bâtons bien droits, de même hauteur de cinq à six pieds, & bien unis par-dessus; on arme leur tête d'un morceau de linge ou de papier blanc; ou bien on les blanchit simplement, pour qu'on les voye de loin plus distinctement.

2°. La manœuvre du nivelement se fait ainsi.

Un homme porte les jallons, un autre le cordeau pour aligner, & le troisiéme qui est le Niveleur, conduit l'ouvrage.

On commence par l'endroit le plus élevé. On y fiche en terre deux jallons, à huit ou neuf pieds l'un de l'autre; on pose premierement le niveau sur le milieu de la régle, & on fait venir le plomb du niveau dans son centre, en enfonçant celui des deux jallons qui est trop haut: ensuite on continue de poser des jallons sur la ligne des premiers jusqu'au bas du terrein qu'on veut niveler: on les enfonce, ou on les releve, de sorte que leurs têtes soient au niveau des autres; ce que le Niveleur examine d'abord en tenant le bout du cordeau, pour voir s'ils sont plantés sur le même alignement & à la même hauteur: ensuite il les *bornoye*, c'est-à-dire que de l'un des bouts de la ligne, il regarde d'un œil si tous les jallons sont bien allignés & de niveau: souvent même il le vérifie avec le niveau, en le posant par-dessus la régle sur tous les jallons l'un après l'autre.

Outre les jallons, on se sert de piquets de même hauteur qu'on enfonce en terre près des jallons, & on les met de niveau & en alignement avec le cordeau: on s'en sert, 1°. pour niveler dessus, ce qui est plus aisé que sur les jallons; 2°. pour conserver la mesure, en cas que les jallons soient déplacés; 3°. pour faire les repaires & applanir le terrein, comme nous allons l'expliquer.

Tous les jallons & piquets étant posés de niveau, le niveleur voit ce que le terrein a de pente & d'inégalité, par le plus ou le moins que chaque jallon ou chaque piquet a au-dessus de terre.

Pour applanir un terrein inégal, les Jardiniers font ce qu'ils appellent *des repaires* ou *des hesmes*. Pour cela, on tend le cordeau d'un piquet à un autre dans l'endroit qu'on veut mettre de niveau: si le terrein est en pente, on y apporte des terres le long du cordeau; on en fait des buttes de chacune deux ou trois pieds de largeur, qu'on trépigne bien pour plomber la terre, & la rendre ferme & massive, & enfin on y passe le rateau après qu'on a comblé & trépigné la butte, jusqu'à ce que le cordeau passe par-tout à fleur, tant de la terre apportée, que du reste du terrein.

Si le terrein est trop élevé, pour le mettre de niveau, on en ôte la terre tout le long du cordeau en la creusant par rigoles, dont ensuite on applanit les places, jusqu'à ce que le cordeau roule librement & également sur toute la superficie: ce qui se pratique de même pour faire des rampes ou glacis; & c'est presque de cette même maniere qu'on coupe les terreins de pente & autres lieux trop élevés.

3°. Pour mettre un terrein de niveau, on prend pour centre le jallon ou piquet posé dans l'endroit, au niveau duquel on veut que tout le reste du terrein se rapporte: le Niveleur prend un bâton de la longueur de ce que le jallon ou piquet du centre a de hauteur au-dessus de terre; ensuite il va à tous les autres jallons l'un après l'autre, & sans les remuer, il leur donne à tous hors de terre la hauteur de son bâton portatif, ce qui ce fait en déchaussant le

pied des jallons qui n'auroient pas la même hauteur au-dessus de terre, & en buttant de terre bien trépignée ceux qui au-dessus de terre seroient plus hauts que le bâton portatif. Cela fait, tous les jallons se trouvent avoir hors de terre la même hauteur, & ils sont par conséquent tous de niveau à leur tête & au point où ils entrent en terre; desorte qu'en applanissant le reste du terrein qui est depuis le pied d'un jallon jusqu'à celui d'un autre, tout le terrein se trouvera de niveau; ce qu'il sera alors aisé de faire, puisque d'un jallon à l'autre il n'y aura qu'à ôter la terre dans les endroits plus hauts, ou en jetter dans les endroits plus bas que le pied des jallons.

4°. Quand le terrein est trop raboteux ou trop difficile, on le laboure, & ensuite on le herse pour y planter plus aisément les jallons & les piquets; souvent même on se contente de ce travail grossier pour le rendre applani, ou à peu près: car au reste ce seroit une grande dépense que de vouloir mettre au niveau juste une grande étendue de terrein, d'autant que souvent on peut en ménager les inégalités, & corriger les défauts du lieu, en y faisant des piéces détachées, ou vuides & plates, comme boulingrins, glacis & bassins ou pleines; ou de rélief, comme bois, berceaux, terrasses, cabinets, petits amphithéatres.

## *Parterres.*

Les parterres sont le principal ornement des jardins.

I. *Espéces.* Il y a quatre sortes de parterres. 1°. Les *parterres de broderie*, qu'on appelle ainsi, parce que le buis dont ils sont plantés imite sur terre la broderie. Comme ce sont les plus beaux & les plus riches de tous, on les met le plus proche du bâtiment: on les accompagne quelquefois de massifs & d'enroulemens de gazon. Leur fond doit être sablé proprement, pour que les feuilles & tinceaux de la broderie & les buis mêmes paroissent plus détachés du fond: on le remplit de charbon pilé, de machefer, de terre noire, de ciment, ou de sables de différentes couleurs.

2°. Les *parterres de compartimens* suivent les précedens en beauté: ils en sont différens en ce que le dessein se répete par symétrie tant en haut qu'en bas & sur les côtés: on les mêle de massifs & de piéces de gazon, d'enroulemens & de plate-bandes de fleurs, avec un peu de broderie, mais bien placée; ce qui fait une belle varieté. On en laboure le fond, on sable le dedans des feuilles, & on met du ciment dans les centiers qui séparent les compartimens.

3°. Les *parterres à l'Angloise*, dont la mode vient effectivement d'Angleterre, sont les plus simples de tous, & ils servent à remplir les grands lieux & les orangeries. Ce n'est qu'un grand tapis de gazon tout d'une piéce ou peu découpé, & entouré d'une plate-bande qu'on peut orner de fleurs, avec un sentier qui sépare & détache la masse du parterre.

4°. Les *parterres découpés* ou *parterres fleuristes*, ne sont plus guéres à la mode, quoiqu'ils ayent leur mérite, sur-tout dans les petits endroits. Ce n'est qu'un composé de piéces coupées par symétrie, où il n'entre point ou peu de gazon ni de broderie, mais seulement des plate-bandes bordées d'un trait de buis, qui servent à mettre des fleurs; & on y tient des sentiers un peu larges & sablés, pour la commodité de la culture, & pour y avoir un peu de promenade.

II. *Emplacement.* Comme la vraie place des parterres est près du bâtiment, leur largeur doit être au moins de toute la face du corps du logis, & leur longueur doit être proportionée au coup d'œil, de maniere que d'auprès le bâtiment on en puisse découvrir tous les traits. La longueur du parterre aura deux ou trois fois sa largeur, si faire se peut, parce que les formes longues se racourcissent toujours assez à la vûe, & plaisent mieux que les quarrés.

Au surplus, il faut donner au parterre la figure & la forme convenables au lieu & au bâtiment, soit en le coupant en deux ou quatre piéces répetées avec une allée dans le milieu, quand le terrein est un peu large, ou en ne faisant qu'un seul tableau de broderie avec des allées sur les côtés; ou bien le disposer en croix de Saint André, quand la sortie du bâtiment est dans les pavillons, afin que chaque allée diagonale vienne enfiler les portes; & quelquefois les faire en demi croisée ceintrée par un bout, suivant ce que le terrein demande.

III. *Traits.* Il entroit autrefois beaucoup de grotesque dans les desseins de parterre, comme levrettes, griffons, lunettes, devises, & autres traits qui les rendoient très-lourds: on veut aujourd'hui que la broderie en soit légere, les figures bien entendues & sans confusion. Il faut pourtant éviter l'excès contraire à ce qu'on reproche à nos Anciens, & ne pas faire des parterres si légers & si peu garnis, que la broderie n'y figure pas assez; car peu de tems après, les traits de buis se confondront, & il faudra tout arracher.

Les figures dont on compose à present les parterres, sont les rinceaux, fleurons, palmettes, feuilles refendues, becs de corpin, traits, nilles, volutes, nœuds, naissances, agra-

ses, chapelets, graines, culots, cartouches, attaches, feuilles tronquées, dents-de-loup ou treffles, panaches, guillochis ou entre-las, enroulemens, massifs & coquilles de gazon, sentiers & plate-bandes, & quelques fleurs bien exécutées.

Les rinceaux ne doivent pas être si longs, afin que la vûe ne perde pas tout d'un coup l'intention générale de la broderie : c'est pourquoi dans une grande piéce on coupera le dessein par des cartouches, des massifs & des coquilles de gazon, pour interrompre la grande portée.

Les massifs sont des piéces pleines au-dedans du parterre, d'où naît ordinairement la plus grande partie de la broderie, & qui la soutiennent. La largeur des massifs doit être proportionnée à celle du parterre, sans exceder deux pieds & demi : on leur donne des agrafes qui viennent s'attacher aux plate-bandes, qu'on trace ordinairement au dos des enroulemens, de la même largeur du massif. Le dedans du massif, au lieu de gazon, peut être garni de marguerites, statices, mignardises, pensées, & autres petites fleurs qui feront un joli email. Au surplus, on partage la largeur des massifs en trois; le milieu est pour le gazon ou pour les fleurs, & les deux côtés sont sablés.

La principale naissance des rinceaux, palmettes, &c. doit toujours sortir avec quelque espéce de raisonnement & sans confusion, des agrafes, des enroulemens & volutes des côtés, ou des fleurons & cartouches du milieu : quand il faut chercher d'où ils naissent, cela fait un mauvais effet.

Lorsque ces principaux traits sont placés, on remplit le reste du terrein de nilles, d'agrafes, culots, adossés contre les plate-bandes & cartouches; ensorte que ne laissant pas de grands vuides, le parterre se trouve épaté également par-tout.

Quoique ce soit la mode de mettre beaucoup de gazon dans les parterres, cependant on devroit y en mettre peu, à moins que ce ne soit pour rompre la grande portée des rinceaux, d'autant que le gazon est d'un entretien continuel. Dans de petites piéces, au lieu de massifs gazonnés, on peut faire deux doubles traits de buits, dont le milieu & le sentier seront remplis de sable, terre ou autre matiere de couleurs différentes, pour qu'ils paroissent détachés.

### *Buis & Sables.*

IV. *Exécution.* Le dessein étant pris & tracé suivant les régles ci dessus, & au goût de celui qui conduit l'ouvrage, on défonce les quarrés du parterre d'un pied & demi de fond, c'est assez pour planter des buis & des gazons. Si la terre n'est pas bonne & que ce soit du tuf, on la change : si c'est une terre rousse, ou un petit caillou noir, elle est assez bonne.

Le terrein étant bien défoncé, il faut planter de niveau des piquets de cinq toises en cinq toises de tout sens, & d'un piquet à l'autre mettre un cordeau bien bandé qui porte juste sur la tête des deux niveaux; ensuite avec un rateau de dix pouces de large, tirer des elmes de niveau de tout sens, pour dresser également tout l'emplacement; puis tracer & planter le parterre très-proprement sans que rien y choque la vûe en le maillant de huit pieds en huit pieds, pour qu'il n'y ait point de confusion; & observer que toutes les feuilles & massifs du dessein soient proportionnés à la grandeur du parterre.

Pour planter la broderie des parterres, on se sert du buis nain.

Il faut qu'il soit jeune, fort, bien chevelu, & point trop sec; (celui qui a la feuille petite & très-délicate est le plus recherché) autrement il montera si haut, quelque soin qu'on ait de le tondre, qu'il faudra l'arracher tous les cinq ou six ans.

Pour le planter, après en avoir rafraichi les racines, & coupé un peu de chevelu, on enfonce le plantoir environ d'un demi-pied, en suivant exactement la trace du dessein; en retirant le plantoir, on l'écarte un peu pour élargir l'ouverture, & on y arrange les racines du buis qu'on ensoncera jusqu'au collet, ensorte qu'on ne voye que ses feuilles sortir de la terre : ensuite on y donne tout autour deux ou trois coups du plantoir en terre, pour la raprocher & reboucher la rigole. Le buis étant ainsi enterré, on lui fait prendre avec le dos du plantoir ou avec les mains, la forme & le contour qu'il doit avoir suivant le dessein, en plombant bien la terre tout autour, de peur qu'il ne s'évente. Dans les grande longueurs, comme plate-bandes, ou grands rinceaux, au lieu du plantoir, on se sert de la bêche pour planter le buis plus vite, & on ouvre pour cela une rigole tracée au cordeau d'un bout à l'autre de la piéce; c'est ce qu'ils appellent planter le buis *en igole.*

Il faut prendre garde que le Planteur fasse bien filer les naissances, qu'il ne plante point son buis hors des traces, & qu'il ne brise pas ses traits, lorsqu'il ne doit que les faire couler doucement. Les coureurs d'atteliers tombent souvent dans ces défauts.

Les buis étant plantés, on sable les parterres de matieres & ceuleurs différentes, soit sable

rouge, jaune ou blanc, soit machefer, soit ciment, pour que le tout soit varié agréablement, & que le gazon, le buis & les broderies paroissent détachés. Au lieu de limaille de fer ou machefer, on y employe du charbon pilé; & au lieu de sable jaune ou rouge, on se sert de chiment ou de briques broyées & sassées.

On ne laisse plus monter le buis si haut, & on ne met plus d'ifs ni d'arbrisseaux dans les parterres, parce que ce sont des piéces plates & dégagées qui ne doivent point ressembler à des bois; & la vûe du dessein, ainsi que celles des bâtimens, doit toujours être libre. On n'y souffre que quelques arbrisseaux de trois à quatre pieds de hauteur.

V. *Entretien.* Il ne faut tondre les parterres que la deuxiéme année qu'ils sont plantés, pour que le buis ait le tems de se fortifier. On doit l'arroser la premiere année quand la terre est séche.

On tond les parterres tous les ans à la mi-Mai, & non plus tard, à cause de la sécheresse. Il y en a qui tondent les grands parterres deux fois par an, au commencement de chaque séve. On tend un cordeau pour les tondre dans les piéces droites; & cellui qui tond doit raccommoder les traces du parterre en lâchant quelques endroits, & en en serrant d'autres de près, pour rajuster un rinceau Il faut aussi couper ou rafraîchir les gazons, & regarnir les vuides tant au buis qu'aux gazons, fleurs & sables. On doit en même tems tailler les arbrisseaux, & dégarnir les fleurs qui offusquent ou qui dérangent l'économie du parterre.

## *Plate-bandes.*

Les plate-bandes servent à entourer & à défendre les parterres, & elles les ornent par les fleurs ifs & autres arbrisseaux qu'on y plante, mais qui doivent être tracées fort bas, comme je l'ai dit, pour ne point gêner la vûe de la naissance & du dessein du parterre: raison pour laquelle bien des gens ne veulent pas de plate-bandes entre le bâtiment & le parterre; on y fait seulement sortir quelques feuilles, palmettes ou coquilles qui jouent sur le sable.

On donne seulement quatre pieds de large aux petites plate-bandes, & cinq ou six aux grandes. On les dresse toujours en dos d'âne, & on les borde ordinairement d'un trait de buis: dans les piéces coupées, on les entoure souvent de petites fleurs.

Il y a quatre sortes de plate-bandes: les plus ordinaires sont celles qui entourent tout un parterre.

Celles de la seconde espéce sont les plate-bandes coupées en compartimens d'espace en espace par de petits passages: on les fait en dos d'âne, & on les orne de fleurs & d'arbrisseaux, comme les précedentes.

Il y a encore des plate-bandes unies & plates, sans fleurs, composées seulement d'un massif de gazon bordé de deux petits entiers, qu'on orne d'arbrisseaux, de vases & de pots de fleurs, posés sur des dez de pierre au milieu du massif par symétrie.

Il y a enfin les plate-bandes d'orangerie, qui sont toutes nues & simplement sablées, bordées d'un trait de buis du côté des allées, & de l'autre par le tapis du parterre. On y range les caisses avec quelques ifs entrelassés.

On forme aussi des compartimens de plate-bandes droites, circulaires & à pans.

Les Fleuristes en font d'isolées ou le long des murs; ils les bordent de bandes de menuiserie peintes en verd, ce qui est propre & commode pour élever les fleurs rares. Mais dans les grands parterres, on ne fait que les garnir de fleurs qui se succedent dans les différentes saisons sans aucun vuide, comme nous le dirons au Chapitre des Fleurs.

Quand on a planté le parterre, comme il a été dit ci-dessus on laboure à la béche l'endroit destiné pour les plate-bandes; on y mêle du terreau & de la bonne terre, & on les dresse en dos d'âne; ensuite on marque avec des piquets la place des ifs, qu'on aligne au cordeau dans les plate-bandes droites, & à vûe d'œil dans celles qui sont circulaires. On espace ordinairement les ifs à douze pieds l'un de l'autre, & on met un arbuste entre-deux.

Les sentiers des parterres, même ceux qui en isolent les plate-bandes, ne sont point faits pour marcher, mais seulement pour détacher les piéces de compartimens; ainsi les plus grands ne doivent pas avoir plus d'un pied de large Il faut en excepter les parterres de piéces coupées, où les sentiers sont plus larges, & peuvent servir à la promenade: on les fait ordinairement aussi larges que les plate-bandes.

## *Allées.*

Les allées sont nécessaires pour la promenade, pour les opérations du jardinage, pour pratiquer des enfilades de vûes, & pour donner du relief à toutes les piéces du jardin.

I. On distingue plusieurs sortes d'allées; les allées couvertes & les découvertes, les allées simples & les doubles, les allées blanches & les vertes.

On forme les allées *couvertes* pour le frais, par des arbres ou des palissades qui se joignent par en-haut, & ces sortes d'allées demandent moins de largeur que les autres pour être plutôt couvertes. On les fait de marroniers d'Inde, d'ormes & ypreaux, de tilleuls, érables, charmes, hêtres, noyers, châtaigners, acacias & sycomores.

Les allées *découvertes* sont de deux sortes; celles qui sont nues & formées seulement par des plate-bandes, comme celles des parterres, boulingrins & potagers; & celles qui, quoique bordées de palissades ou d'arbres, sont pourtant découvertes par le haut, parce que les palissades sont arrêtées à certaine hauteur, & les arbres bien élagués.

Il faut tenir découvertes les principales allées, comme celles qui sont en face d'un bâtiment & de quelque belle piéce, ou qui enfilent des vûes; on doit même les tenir plus larges que les autres. On ne laisse couvrir que les contre-allées & les allées qui n'ont point de vûe.

Les allées *simples* sont celles qui n'ont que deux rangs d'arbres ou de palissades.

A la différence des allées *doubles*, qui en ont quatre qui forment trois allées paralleles, une grande au milieu de deux petites, qui s'appellent *contre-allées*. Les allées doubles doivent toujours occuper les plus beaux endroits du jardin. Les deux rangs du milieu qui font la grande allée, doivent être plantés d'arbres isolés sans palissades, pour qu'on puisse tourner autour; & on ne met plus, comme autrefois, d'ifs, ni de piceas entre ces arbres, si ce n'est dans des endroits fort vastes ou sur des terrasses. On peut garnir de palissades le dernier rang d'arbres de chaque contre-allée; à moins qu'on ne veuille laisser toute la vûe du terrein libre, comme on a fait aux Tuileries.

Les allées *blanches* sont des allées bien ratissées & sablées à fond: & les allées *vertes* sont des allées de gazon enfermées dans deux sentiers ratissés; elles servent dans les endroits écartés, pour épargner l'entretien.

II. On dresse les allées droites au cordeau.

Il n'y a que les allées du mail, & celles qui environnent une piéce d'eau ou un parterre, qui soient parfaitement de niveau. Les autres ont toujours pour l'écoulement des eaux une petite pente imperceptible: elle ne doit point passer trois pouces par toise. Mais si le terrein est trop roide, il faut avec des planches de bateau y faire de petits arrêts qui n'excedent pas le terrein de plus de deux pouces, pour retenir les eaux & les rejetter des deux côtés.

Par la même raison, on doit tenir le milieu des allées un peu élevé, afin que l'eau n'ait pas le tems de les gâter, & qu'elle aille arroser les plate-bandes & palissades. Pour égouter les grandes allées de niveau, on y fait dans le milieu des puisards de cailloux & de pierres séches.

Les alllées ne sçauroient être trop longues, pourvû que leur largeur soit proportionnée à leur longueur.

Une allée simple doit avoir trois ou quatre toises de largeur sur cent de longueur; on la tiendra même un peu plus large, si on la borde d'arbres ou de palissades.

Aux allées doubles, on donne à l'allée du milieu seule autant ou même un peu plus de largeur qu'en ont les deux contre-allées.

Les allées étant tracées, les places des arbres dont on veut les garnir, soit tilleuls, maronniers, ormes, ypreaux ou autres, doivent être marquées en alignement par des piquets, à douze pieds l'un de l'autre. Aux avenues & allées plantées en pleine campagne, on espace les arbres à dix-huit & quelquefois à vingt-quatre pieds, pour que le terrein d'au-dessous puisse produire.

On fait à chaque piquet des trous de quatre pieds en quarré, & de trois pieds de profondeur; on y jette un peu de bonne terre, & on y met l'arbre, après l'avoir habillé & étêté, si l'on veut, à huit pieds de haut. Il est bon qu'ils soient tous de la même hauteur: on en étend bien les racines, on les soude avec la terre, pour qu'elles ne moisissent pas; on garnit la fosse, on la comble & on la plombe: on arme le plant de liens de feurre & d'épines, si l'on veut en mieux défendre les approches; & le lendemain on y jette de l'eau à proportion de la force de l'arbre, pour lier les terres & remplir les caves. L'arbre ne doit point être mouillé aussi-tôt qu'il est planté, de crainte de faire du mortier, ou de lui faire pancher la tête.

Pour jouir d'un jardin dix ans plutôt, ceux qui veulent en faire la dépense, plantent tout d'un coup de grands arbres en motte.

Dans les allées fort larges, pour varier & pour éviter le grand entretien, on en remplit le milieu de tapis de gazon, qu'on fauche pour la propreté; ce qui se fait sur-tout dans les écarts, dans les avenues & dans les parcs.

### *Battre, ſabler & entretenir les Allées.*

III. C'eſt le ſeul moyen de remédier aux traînaſſes des taupes, au ravage des eaux & aux mauvaiſes herbes, ſur-tout au chiendent, au lizeron & au piſſenlit.

Chez les Particuliers, on ſe contente de bien battre la terre avec des piles, puis avec des battes; enſuite on y répand du ſable à la hauteur de deux pouces: ſi on y en mettoit davantage, l'allée ſeroit trop molle, trop fatiguante pour la promenade, & trop long-tems à s'affermir par les pluies.

Ceux qui veulent plus de propreté & de ſolidité, font une aire de recoupes de pierre de taille: enſorte que n'y ayant point de terre proche du ſable, la ratiſſoire n'y fait point de mêlange, & les herbes n'y croiſſent pas. On fait donc un lit de cinq à ſix pouces d'épaiſſeur de groſſes recoupes qu'on arrange & qu'on bat groſſierement: on étend par-deſſus environ deux pouces de menues recoupes paſſées à la claie; on bat le tout à trois volées ou trois fois, en arroſant à chaque fois; puis on y répand du ſable mouillé: & quand l'eau eſt imbibée, on le bat encore.

Dans les mails & dans les jeux de boules, on met un lit de ſalpêtre ſur toutes les recoupes, & on les bat à huit ou neuf volées.

Faute de recoupes, on ſe ſert de gravois & de pierrailles qu'on arrange dans le fond, un lit de terre par deſſus les pierrailles, pour faire corps; puis on y jette le ſable & on le bat bien.

Le ſable qu'on tire des terres ſabloneuſes, n'eſt pas ſi bon pour ſabler les allées que celui de riviere. Il ne faut pas qu'il ſoit limoneux, mais un peu graveleux, ni trop fin ni trop pierreux, & ſur-tout un peu peſant, afin que le vent ne l'enleve pas ſi aiſément. On le paſſe à la claie ou au gros ſas.

Les allées ſont le plus grand entretien des jardins. Il faut par un tems qui ne ſoit ni trop ſec ni trop humide, ratiſſer les petites allées, & labourer les grandes à la charue deſtinée pour cet uſage, les repaſſer au rateau dans un tems ſec; les balayer quand il y a des feuilles & des ordures, & les ſabler de tems à autre.

### *Avis d'Economie.*

Faites planter tous les buis de votre parterre, plutôt à la journée qu'à la tâche; dût-il vous en coûter quelque choſe de plus: le travail en ſera meilleur & plus ſolide. Autrement, 1°. les Ouvriers employés à la tâche, quelque attention que vous ayez ſur eux, doublent le buis en deux pour avoir plutôt fait, & pour n'avoir pas la peine d'enfoncer le plantoir aſſez avant; ce qui s'appelle planter le *buis à genoux*; enſorte que la racine ſe trouve preſque à fleur de terre: 2°. ils en coupent preſque toute la racine, & la ſécheresse en fait mourir la moitié, quoique bien arroſée.

Si pour n'entrer dans aucun détail, vous donnez vos parterres, boſquets, & autres ouvrages à faire à l'entrepriſe, n'ayez à faire qu'à un ſeul homme qui ſoit fidéle & bon ouvrier; faites marché par écrit avec lui pour les façons & pour toutes les fournitures; obligez-le à garantir pendant un an, & à regarnir au bout de l'an à ſes frais tout ce qui ſe trouvera mort; & partagez en différens termes le payement du prix dont vous conviendrez, afin qu'il vous reſte en mains de quoi répondre des fournitures qu'il avoit empruntées, & de quoi lui faire exécuter les conventions. Au bout de l'année de garantie, prenez un homme qui ſoit à vous, & qui ſe connoiſſe aux ouvrages, pour examiner ſi le travail eſt comme il faut.

### *Explication des figures ci-jointes.*

Tout ce qui y eſt pointillé par des points clairs-ſemés, marque le ſable rouge; le noir y eſt déſigné par des lignes qui ſe croiſent diagonalement ou de biais; le gazon, par des lignes croiſées droites; & l'émail que forment les marguerites ou la ſtatice, eſt déſigné par les lignes parſemées de petites feuilles.

Les planches ci-jointes ſerviront de modele. Chacune a ſon échelle au bas, pour marquer l'étendue & les dimenſions de toutes les parties du parterre. On peut cependant en changer les proportions, en les élargiſſant, allongeant ou diminuant ſuivant la place qu'on aura, pourvû que ces changemens ſe faſſent avec diſcernement & avec goût, pour n'y rien gâter.

*Parterre. I.*

Le premier parterre eſt un ſeul tableau enrichi d'une broderie aſſez particuliere ; elle eſt accompagnée de maſſifs de gazon, interrompus pluſieurs fois par la broderie, & formant deux cartouches ornés chacun d'un beau fleuron dans le milieu : la plate-bande en eſt unie. Pour varier ce parterre, on peut, ſi l'on veut, émailler le premier maſſif avec du ſable rouge à côté, pour détacher l'émail ; & l'autre, y plaquer du gazon dans le milieu ; accompagné de machefer des deux côtés : les plate-bandes ſeront ornées de fleurs, ou bien émaillées dans le milieu, ou garnies de gazon avec des ſables différens à côté.

*Démonſtration des traits qui entrent dans la broderie.*

1. Plate-bande, c'eſt du gazon détaché du buis avec du ſable rouge.
2. Becs-de-corbin ſimples.
3. Becs-de-corbin doubles.
4. Feuilles de refend.
5. Fleurons, c'eſt un ornement compoſé d'une ou deux fleurs avec des becs-de-corbin mêlés, ou autres traits.
6. Rinceaux.
7. Volutes.
8. Nilles doubles.
9. Naiſſances, c'eſt l'endroit d'où part un fleuron.
10. Agrafe, c'eſt ce qui tient attaché pluſieurs traits joints enſemble.
11. Dents de loup.
12. Cartouche.
13. Treſles.

*Démonſtration des couleurs & maſſifs qui ſervent de décoration aux Parterres.*

A. Sable rouge.
B. Sable noir.
C. Gazon.
D. Maſſifs en émail.
E. Maſſif de gazon.

*Parterre II.*

Cette planche repréſente un parterre de broderie en deux piéces de différens deſſeins. On pourra choiſir des deux celle qui plaira le plus ; il n'y aura qu'à les repeter, & laiſſer une allée dans le milieu.

Ce parterre eſt fort agréable ; le deſſein & ſa broderie qui eſt variée par les fleurons qui y ſont, le rendent d'un goût nouveau : le maſſif du milieu d'où partent ces fleurons, ſera émaillé ſi on veut, c'eſt-à-dire orné dans le milieu de marguerites & de ſtatices, avec du ſable rouge à côté : on partage ordinairement cet eſpace en trois parties égales ; celle du milieu eſt pour l'émail, & les deux côtés pour le ſable : on remplira la plate-bande de fleurs avec quelques ifs de diſtance en diſtance.

*Parterre III.*

Ce parterre a cinq toiſes de large, ainſi que le précédent, & ils peuvent tous deux ſe mettre ſur ſix toiſes. Celui-ci eſt renfermé dans des plate bandes échancrées dans les angles ; ſon maſſif dans le bas eſt formé par des volutes, & orné d'une broderie qui le perce, & qui vient communiquer en deſcendant au culot qui ſemble porter le fleuron. Le haut du maſſif repréſente un cartouche environné de treſles en dedans & d'une fleur particuliere, & ſurmonté d'une broderie qui tombe deſſus en jouant aſſez agréablement. Les maſſifs doivent être émaillés ; & pour les varier, l'émail du bas ſera accompagné de machefer ou charbon pilé, & l'autre de ſable rouge. Quand aux plate-bandes, on y mettra du gazon avec du ſable rouge à côté, ou des fleurs, ſi on le ſouhaite. Il y a des traits de broderie, dont on n'a point parlé dans la démonſtration de la premiere planche ci-deſſus.

*Démonſtration.*

1. Palmettes.
2. Graines ou grains de chapelet.
3. Niles ſimples.
4. Attaches.
5. Enroulemens.

*Parterre IV.*

On voit ſur cette planche un petit parterre propre pour un jardin de ville, & d'une bro-

derie agréable. Du culot s'éleve un fleuron d'un assez bon goût ; il contient un cartouche orné dans le milieu d un autre fleuron qui communique au premier : ce cartouche est formé par un massif, dans le milieu duquel on peut plaquer du gazon ou de marguerites, avec du sable rouge à côté ; ce cartouche jette encore un autre fleuron qui tombe, pour faire contraste à celui d'en-bas : les plate-bandes sont destinées pour mettre des fleurs. Ce parterre, qui contient trois toises de large, peut s'exécuter sur quatre, six & sept toises de long.

*Démonstration.*

1. Culot. 2. Trefles. 3. Chapelet.

*Parterre V.*

C'est un parterre à l'Angloise en trois piéces, avec un bassin dans le haut : il n'y a que les plate-bandes qui sont bordées de buis, avec un gazon plaqué dans le milieu, & du sable rouge ou noir. On peut orner les plate-bantes de fleurs, au lieu de gazons, pour varier. Ces parterres de gazon ne sont ordinairement composés que de découpés différens ; ainsi sans autre démonstration, l'exemple d'un seul met au fait des autres.

*Parterre VI.*

C'est un grand parterre de broderie en un seul tableau : on y voit un grand fleuron porté par un culot en maniere de vase, & enfermé dans un cartouche environné de petits fleurons. Le massif de ce cartouche peut être ou émaillé, ou orné de gazon seulement, avec du sable rouge pour le détacher du buis. Du bas de ce cartouche sort un grand fleuron partagé dans le haut, & qui venant se joindre par une agrafe qui en lie les rinceaux, tient un autre fleuron qui tombe, & un autre au dessus qui est assez particulier, & enfermé dans une maniere de cartouche d'une broderie légere & badine. La plate-bande de ce parterre est échancrée dans le haut & soutient un petit boulingrin enfoncé avec une grande rosette & des lances, le tout varié par un émail de marguerites & de statices, accompagnées de sables différens qui les détachent des traits de buits qui regnent tout autour. Le tableau de ce parterre est sur douze toises de large & dix neuf de long.

*Parterre VII.*

C'est un parterre, partie en broderie & partie en gazon, enfermé dans des traits de buis avec un able rouge ou noir qui l'en détache. Ce parterre a neuf toises de large, & peut s'exécuter sur dix, quatorze ou quinze de longueur.

Voici nos parterres dressés ; voyons maintenant à les garnir.

# CHAPITRE II.

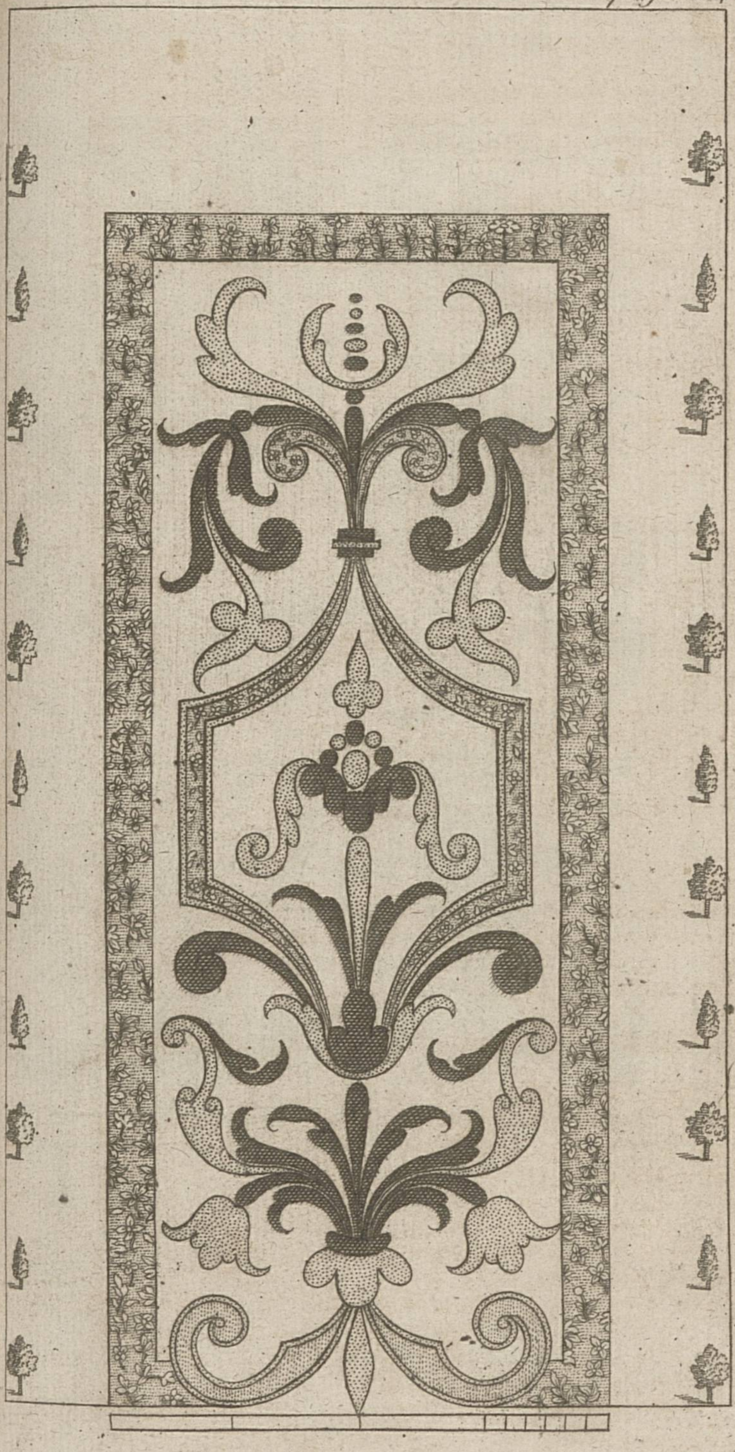
## *Des Fleurs.*

JE renferme dans ce Chapitre les fleurs de parterre, & les fleurs curieuses dont les Fleuristes font un jardin à part ; & avant d'entrer dans le détail des fleurs, je rapporterai ici plusieurs choses générales & particulieres à cette matiere.

## ARTICLE PREMIER.

### *Culture générale des Fleurs.*

Pour décorer les parterres, il faut mettre de la brique battue dans les petites allées qui entourent les filets du gazon des broderies ; du machefer pilé dans les petites feuilles des broderies ; du sable blanc dans tous les massifs du parterre, & que le gazon en soit bien plaqué, bien taillé & bien ras ; les allées de niveau, bien battues & sablées, & les ifs des parterres taillés en pain de sucre, à trois pieds de haut au plus, & d'une grosseur proportionnée.



Partérre . 7



Les Fleuristes entourent leurs planches, de brique, de pierre plate ou de bandes de menuiserie peintes en verd, sans y planter de buis, parce qu'il séche la terre & amene des insectes & du chiendent. Ils mettent aussi un lit de platras au fond des planches, pour empêcher l'oignon de s'enfoncer & de se perdre : cela empêche encore les traînasses des taupes.

En général, la terre grasse convient aux racines, & la légere aux oignons.

La terre des plate-bandes & des planches doit être un peu amendée, bien passée à la claie, & de deux pieds de profondeur ; & les planches relevées également par-tout, de deux ou trois pouces seulement au-dessus des sentiers & des allées. On fume ou l'on renouvelle ces terres tous les trois ans, qui est le tems qu'on leve les oignons ; & le fumier doit être du fumier de vache bien consommé, & bien mêlé avec la terre par deux ou trois labours, pour que les oignons ni les plantes ne se brûlent ; & on saupoudre toute la terre de terreau, pour la rendre plus légere. On dresse les planches à fleurs vers la Saint Remy on ne leur donne que trois pieds de largeur : un doigt de terre suffit sur les racines & oignons qu'on plante ; & celles qu'on seme, se sement sur la surface de la terre, avec un doigt de terreau par-dessus. Il faut toujours arroser après avoir planté ou semé ; & si c'est en pots, les tenir à l'ombre en été.

Toutes les fleurs, arbustes & arbres qui ne perdent jamais leurs feuilles, s'appellent en terme général, *semper vivum*, comme oreilles-d'ours, jubarbe, buis, laurier, cyprès, &c. On doit toujours les planter en pleine séve.

Pour dresser les parterres à fleurs, il y en a qui les font tout de planches brisées, d'autres y font des figures ; chacun suit son goût : mais il est bon de laisser toujours le milieu pour les belles fleurs, & que la terre en soit bien dressée en dos de carpe, soit plate-bandes découpées, ou planches.

### *Arrangement des Fleurs de Parterre.*

Il ne faut planter que des oignons rustiques dans les plates bandes, sur-tout dans les grands parterres, où ils sont plus exposés à l'air & au brouillard. Ces oignons sont ceux de tulipes communes, de narcisses blancs & jaunes, de jacinthes, d'étoiles, de couronnes-impériales, de totus-albus, de jonquilles & d'anemones simples. On nomme ces oignons rustiques, parce qu'ils ne gelent point, & qu'ils se défendent des autres plantes.

On met deux rangs de ces oignons de chaque côté des plates-bandes, le premier rang à un demi-pied du buis.

Dans le milieu des plate-bandes, entre les ifs, on plante de petits arbustes, comme lilas, syringa, chevre-feuille, genet d'Espagne, rosiers panaches & à cent feuilles, & autres qui résistent à la gelée. Entre ces arbustes, on met de grosses fleurs vivaces, comme soleils, lys, oculus-christi, mufles-de-lions, valeriennes greques & communes, ancolies, giroflées musquées, jaunes & autres ; roses trémieres, belles-de-nuit, viola marina, galega, &c. Toutes ces plantes poussent beaucoup de fleurs chacune dans sa saison, & font ensemble un beau coup d'œil dans les grands parterres.

Comme l'on plante les oignons à six pouces du buis, il faut mettre dans cet espace à quatre doigts des oignons, des fleurs printanieres, comme hépatiques, violettes, primevers, marguerites, crocus, pensées, & autres petites plantes à fleurs hâtives.

Pour la seconde saison, on y plante œillets de poëtes, œillets d'Espagne, véroniques, mignardises, croix de Jerusalem, coquelourdes, campanelles, jacées, gros œillets communs, immortelles, cressentimons, scabieuses, oreilles-d'ours.

Pour la troisiéme saison, on y met amaranthes, tricolors, roses-d'Inde, balsamines, œillets-d'Inde, basilics, belles-de-nuit & thlaspis. Toutes ces fleurs se sement sur couches dans les mois de Mars & d'Avril. On doit lever les amaranthes & les tricolors quand ils ont trois pouces de haut, les planter en pépiniere sur des couches nouvelles ; & quand elles y ont poussé à la hauteur de six ou sept pouces, les transplanter en mottes dans les plate-bandes. Toutes ces plantes restent fleuries jusqu'aux gelées. On aura aussi le cressentimon, la scabieuse, la valerienne, le mufle-de-lion & le rosier fleuri une seconde fois en automne, si on a soin de les tondre aux ciseaux après les premieres fleurs.

### *Terre préparée pour les Plantes, Arbres, & belles Fleurs qui se mettent en pots, en caisses ou en pleine terre.*

Il faut connoître son fond avant que de songer à planter quelque chose que ce soit ; & quoiqu'on le connoisse, il faut ou l'amaigrir ou l'engraisser, c'est là toute la science de la terre ; les autres connoissances ne s'acquierent qu'au bout d'un très-long-tems & la seule expérience les donne, eu égard aux différends fonds de terre qu'on possede. Comme on a rapporté ci-dessus,

tous les amendemens néceſſaires pour différentes terres, je me renfermerai dans un particulier que j'ai éprouvé depuis nombre d'années dans la culture des fleurs & des plantes; j'ai remarqué qu'elles y viennent très-bien, & pouſſent plus qu'en toute autre terre. La proportion que je donne s'augmentera ſelon la grandeur du jardin que l'on aura à faire, ou que l'on voudra perfectionner, ou ſelon la quantité des fleurs, plantes, arbres au arbriſſeaux que l'on aura à mettre en pots ou en caiſſes.

Je fais venir ſix tombereaux de terre d'égout, que je tire du fond des égouts des environs des villes; autant de terre forte, qui eſt celle dont ſe ſervent les Fondeurs de cloches pour faire leurs moules; à ſon défaut, la meilleure terre franche; deux tombereaux de marc de raiſin, & douze tombereaux de terreau de couche de fumier de cheval bien pourri.

Je mêle le tout enſemble & laboure pluſieurs fois, juſqu'à ce qu'on ne connoiſſe plus ni le terreau, ni la terre forte, ni la terre d'égout, ni le marc de raiſin; je laiſſe repoſer le tout environ ſix mois, puis je le paſſe par la claie, & le laiſſe repoſer encore un an au moins, obſervant de le faire remuer après les grandes pluies, & je m'en ſers après au beſoin.

Je repaſſe cette terre encore une fois au petit crible, pour les plantes que je veux mettre en pots.

## *Quand & comment il faut ſemer les Fleurs.*

Les oignons fleuriſſent plus promptement, mais on a plus de variétés par les graines.

La meilleure & la plus propre ſaiſon de ſemer eſt le printems, lorſque l'air eſt un peu tempéré: on ſeme auſſi en automne, mais on ne ſeme en ce tems que les graines d'arbres, ou celles d'oignons de fleurs qui ſont ordinairement plus dures à lever que les autres, ou qui doivent paſſer l'hiver en terre pour avancer leur germination, & prendre plus de force dans l'année ſuivante.

Les ſemences des fleurs & plantes étrangeres doivent être ſemées ſur couches chaudes & ſous cloches, pour y être entretenues juſqu'à ce que le tems permette de les tranſplanter, & qu'elles ſoient un peu plus fortes. Les plantes étrangeres ſe ſément ordinairement en pots, & mieux encore dans des eſpéces de terrines d'environ un pied de diamétre ſur quatre pouces de hauteur, fendues en trois ou quatre endroits par en bas, pour égouter les eaux; parce qu'elles ſont plus dures à lever que les autres graines, & qu'on enterre ces pots ou terrines dans des couches qu'on fait de tems en tems pour les faire lever: on les arroſe quand la terre eſt ſéche.

Il n'eſt pas néceſſaire de prendre tant de précautions pour les fleurs automnales qu'on replante en plein dans les parterres; on les ſeme ordinairement en rayons ſur couche: on peut auſſi les ſemer avant l'hiver depuis le mois d'Août juſqu'en Décembre, même en pleine terre mêlée avec du terreau de vieille couche qu'on couvre de deux doigts de la même terre, recouverte d'une bonne quantité de grand fumier ſec pendant les gelées.

## *Culture générale des Fleurs.*

I. On les ſeme toujours par rayons eſpacés de quatre doigts, pour que chaque ſorte de fleur ait le ſien, & qu'on puiſſe s'en ſouvenir. On ſeme ou en terre bien meuble recouverte d'un doigt de la même terre par-deſſus la graine, & battue légerement pour que tout germe; ou ſur couche faite huit à dix jours auparavant, avec deux doigts de terreau ſur la graine.

Les bonnes graines ſont celles qui vont au fond d'un vaſe plein d'eau. Les graines trop dures & un peu groſſes ſe trempent un jour avant que d'être ſemées, pour les attendrir & les hâter. La graine de giroflée ſe ſeme auſſi-tôt qu'elle eſt cueillie, afin que celles qui ſeront doubles ſe déclarent avant l'hiver, & puiſſent ſe ſerrer.

On ſeme de bonne heure, comme ſur la fin d'Août, ce qu'on veut replanter avant l'hiver; ſinon on ſeme un peu tard. Il faut auſſi ſemer de bonne heure au printems les plantes qui doivent paſſer l'hiver, de peur que la ſécheresſe ne les arrête.

On arroſe les graines tous les jours avec un petit arroſoir, par-deſſus un doigt de paille longue; cela fait lever tout, & alors on les découvre. On fait chauffer l'eau au ſoleil en automne. On ſarcle par un tems humide, & on doit le faire à fond, en tirant avec les doigts juſqu'aux racines & fibres des mauvaiſes herbes, quand les graines ſont bien levées, on les arroſe avec le grand arroſoir, ſans leur donner ni trop ni trop peu d'eau. On les recouvre avec un peu de terreau ou de terre, lorſque le pied ſe dégarnit. On les couvre tous les ſoirs avant les gelées, même avant les gelées blanches; & on poſe les couvertures ſur des cerceaux élevés en dos d'âne & bien garnis, pour qu'elles ne portent pas ſur les fleurs, & que la gelée n'y penetre point: on les tient découvertes pendant que le ſoleil y donne ſeulement; on peut même les laiſſer à l'air, s'il ne gele point: mais il faut prévenir la gelée.

II. Ne replantez vos fleurs que quand elles ſont aſſez fortes, & faites-le de bonne heure, pour qu'elles puiſſent être bien repriſes avant les gelées ou avant les ſéchereſſes.

Il eſt néceſſaire que la terre où on les met ſoit bien remuée, rompue & preſque pulveriſée; quelque mauvaiſe qu'elle ſoit, les plantes, du moins les communes, y réuſſiront avec le ſecours des pluies & des arroſemens.

Les plantes de graines, & encore plus celles qui ſe multiplient par rejettons, marcottes ou boutures, demandent de l'eau juſqu'à ce qu'elles ayent bien repris racine; & outre les arroſemens qu'on leur donne au pied avec l'arroſoir à goulot, il faut dans les commencemens des chaleurs les cacher du ſoleil par quelques toiles, ais, paillaſſons ou branchages, ou en les plaçant à l'ombre lorſqu'elles ſont en pot ou en caiſſe. On fait la même choſe pendant huit jours aux boutures & à toutes les plantes nouvellement miſes en place.

On doit en plantant ſerrer un peu la terre avec la plante, pour la garantir des accidens du dehors: & quand elle eſt bien repriſe & qu'elle a commencé à jetter, remuer légerement la terre à l'entour, afin que l'air & les arroſemens ne l'endurciſſent pas davantage.

A meſure qu'elles prennent racine & qu'elles forcent: ſur-tout en automne, on les expoſe au ſoleil peu à peu, & on les arroſe ſagement, ſans les noyer & ſans les laiſſer languir de hâle ou de ſéchereſſe.

Viſitez vos fleurs tous les matins à la roſée, pour les nettoyer des inſectes, ſur-tout des limaces, punaiſes, perce-oreilles & toiles d'araignées qui gâtent fleurs & couleurs.

III. Partagez votre terrein en deux parties: la mieux expoſée au ſoleil, qui ſera par conſéquent la plus chaude & la plus hâtive, doit être pour les belles fleurs; l'autre ſera pour les moindres, ſur-tout pour celles qui demandent l'ombre ou l'humidité, & pour les plantes à oignons qui y tiennent fleur plus long-tems, quoiqu'elles ne s'y portent pas ſi bien que dans la belle expoſition.

Vous aurez auſſi dans cette partie la plus ombragée un quartier de réſerve, pour y planter l'été les œillets, oreilles-d'ours & autres fleurs propres à replanter en ce tems, ou que la chaleur tueroit ailleurs. On les y plante ſerrées, parce qu'on les leve l'automne pour les mettre en place. On y met auſſi les plantes qu'on réſerve pour regarnir les planches & plate-bandes.

IV. Arroſez l'été ſoir & matin, & l'hiver à midi, pour que l'eau ne gele point. Dans les tems d'orage ou de pluie continue, mettez les pots ſur le côté, le fond tourné au vent. Vous obſerverez qu'on ne doit jamais toucher à la fleur.

Garantiſſez du ſoleil celles qui ſont délicates par quelque toile claire attachée à des pieux de différente hauteur qu'on poſe du côté du ſoleil, ou en les rangeant ſous quelque amphithéatre. Si la terre des pots eſt trop ſéche, plongez-les dans l'eau, à un doigt près du bord, juſqu'à ce qu'elle les ait pénetré du bas en haut; ou bien enterrez-les à fleur de terre. Les pots d'œillets, de giroflées & autres fleurs ſemblables, veulent beaucoup d'eau, & du ſoleil le matin ſeulement; ſinon ils ſe ſéchent, & il vaudroit mieux mettre le tout en terre pour conſerver leur fraîcheur: le meilleur ſeroit de les mettre en pleine terre après l'hiver. Ces ſortes de plantes ne viennent jamais ſi bien en pots qu'en terre, ne fût-elle que médiocre.

Bequillez la terre de vos pots ou caiſſes toutes les fois que vous la verrez battue ou chargée d'une croûte qui empêche l'eau de pénétrer également dans toute la ſuperficie.

Changez-la, quand vous y verrez une moiſiſſure blanchâtre ou eſpéce de toile d'araignée couverte d'une petite roſée, qui ſent le champignon.

Si vos plantes languiſſent découvrez-en les racines avec de l'eau, ou en les déchauſſant adroitement; coupez juſqu'au vif avec la ſerpette tout ce que vous trouverez de malade ou de gâté, ſoit à l'oignon, ſoit aux racines; & après avoir laiſſé ſécher la plaie des racines, couvrez-les & les garniſſez de bonne terre.

Lorſque la fleur eſt paſſée, mettez vos pots ou caiſſes à l'ombre dans un endroit bien aëré, pour qu'elles reprennent force.

Il y a des fleurs qu'on peut faire fleurir pluſieurs mois de ſuite en coupant leur tige quand la fleur eſt paſſée: telles ſont la giroflée, la roſe, le mufle-de-lion, le criſantemum, la matricaire, &c.

Veillez à vos graines dans leur maturité, & cueillez-les avant qu'elles s'envolent, c'eſt-à-dire quand la coſſe qui les renferme eſt ſéche & prête à s'ouvrir: recueillez-les toujours aux plantes les plus fortes & aux fleurs de la plus belle couleur; n'y laiſſez que le maître-brin, & coupez toutes les autres tiges, afin que la graine réſervée ait toute la nourriture & meuriſſe parfaitement; vous la conſerverez dans des ſachets pendus au plancher de quelque lieu ſec.

Les cayeux, les marcottes, les talles de plantes qu'on peut *détaller*, c'eſt-à-dire dont on peut ſéparer les racines ou peuples qui ſont au pied, comme aux oreilles-d'ours, juliennes, &c. même les boutures, ſont toujours plus ſûres & conſervent mieux leur eſpéce que la graine.

Les talles & racines qu'on ſépare du maître-pied, doivent avoir chacune un œil au moins & des racines pour être bonnes à replanter : après qu'on les a ſéparé avec la main, ou avec un couteau ou un coin de bois, lorſque la main n'y ſuffit pas, on recouvre les plaies avec de la cire d'Epagne. Les marcottes & les talles ne ſont bonnes à mettre en place qu'au bout de deux ans. Les boutures doivent être miſes trois doigts en terre, le bout aiguiſé en flûte, & avoir toujours deux ou trois yeux hors de terre.

Les oignons qui ſont à lever, doivent l'être avant que la feuille ſoit tout-à-fait morte : 1°. pour profiter du terrein : 2°. pour prévenir le tems qu'ils recommencent à végeter en terre. Par la même raiſon, ſur la fin d'Août, ſur-tout après une forte pluie, il ne faut point toucher à ceux qui ſont en terre, parce que leurs racines commencent dès-lors à travailler. On leve les oignons tous les trois ans au plus tard, afin qu'ils ne ſe perdent point en terre où ils s'enfoncent toujours, & pour qu'ils profitent du labour & du remuement des terres. On les déplante avec la houlette ſans rien couper, depuis le commencement de Juin juſqu'à la fin de Juillet par un beau tems ; on les étale ſur quelque plancher pendant huit ou dix jours, pour ſe reſſuyer de l'humidité des terres ; & on les met dans des ſachets, dans des boëtes, & encore mieux dans des paniers, pour avoir plus d'air. Au tems convenable pour les replanter, on les épluche, on les nettoye, on coupe juſqu'au vif les endroits pourris ou rongés, & on ſevre les cayeux avec la main : on plante les forts en pleine terre, & en pépiniere ceux qui ne ſont pas encore aſſez forts pour porter fleur. Les meilleurs oignons ſont les plus gros & les plus ſains.

Ceux qui n'ont point de robe, comme lys, impériales, iris, crocus, &c. reſtent toujours en terre ; on les leve ſeulement pour en ôter les cayeux, & on les replante auſſi-tôt.

Quand vos oignons ne portent point de cayeux, faites avec l'ongle une petite inciſion au fond de l'oignon dans l'endroit d'où ſortent les racines, & en enlevez de petites parcelles ; il vous donnera autant de cayeux qu'il y aura de plaies : il ne faut pourtant point faire cette violence aux oignons délicats. Les pates d'anemones & les griffes de renoncules, ſont des eſpéces d'oignons qui ſe déplantent tous les ans.

V. Ayez l'été dans votre jardin un ou pluſieurs tonneaux d'eau découverts, pour que l'eau des arroſemens s'y repoſe & s'échauffe : & dans les lieux où la terre eſt maigre ou tardive faites amas de fumier bien pourri dans un coin ou foſſé de votre jardin, afin qu'il ſoit bien conſommé & preſque réduit en terre quand vous l'employerez : on en met l'épaiſſeur d'un petit doigt, mêlé avec de la terre dans les pots d'œillets, & par-deſſus les anemones, lorſqu'elles commencent à être en feuilles. Il faut mêler le fumier avec la terre dès l'hiver, pour qu'il ſoit mieux pourri & incorporé au printems, quand on y ſeme ou plante.

### *Maniere de planter les oignons des belles Fleurs.*

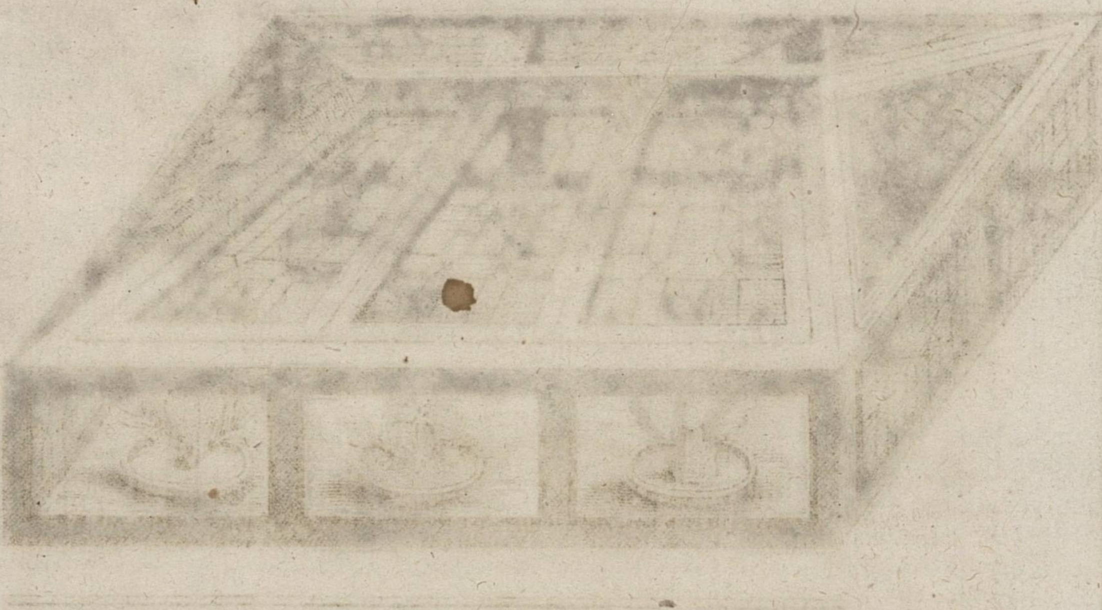
Les jonquilles, les belles anemones & les belles renoncules de toutes couleurs, doivent être plantées à part hors des parterres ; elles y ſeroient étouffées par toutes les groſſes plantes, & on ne pourroit pas les y couvrir l'hiver pour les garantir de la gelée. Tous les oignons ne veulent être enfoncés que trois ou quatre doigts en terre, dans des trous faits au plantoir arrondi par le bout, afin que l'oignon ſe lie bien avec la terre.

Les oignons de jonquilles ſe plantent en Septembre & Octobre, en bonne terre mêlée avec un peu de terreau, diſpoſée par planches de quatre pieds de large, creuſes de deux bons pouces, qu'on fait plomber par des hommes qui en foulent la terre juſqu'à ce qu'elle ſoit auſſi ferme que celle des allées : enſuite, après l'avoir unie avec le rateau, on y trace des rangs éloignés de quatre doigts l'un de l'autre, ſur leſquels on poſe de trois pouces en trois pouces les oignons couchés ſur le côté, pour qu'ils s'arrondiſſent & portent de belles fleurs. Si vous les poſiez debout, leur naturel étant de s'allonger, ils pourriroient. Mettez deux pouces de terre par-deſſus ; & l'hiver couvrez-les de grand fumier ſec, ou même de crotes de mouton, ſi le terrein eſt froid & humide. On peut les déplanter tous les ans après la fleur : mais pour qu'ils groſſiſſent, & multiplient, laiſſez-les trois ans en terre ſans les relever ; vous aurez alors de belles fleurs, & à chaque oignon dix ou douze cayeux, dont il y en aura plus de moitié portant fleurs.

Les oignons d'anemones & de renoncules ſe plantent de même, à l'exception que la terre, loin d'être plombée, doit être bien meuble, & qu'on les plante ſur leur pied après les avoir écuiſſé. On en met les cayeux en pépiniere : arroſez-les l'été, & ne les relevez qu'au bout de deux ans.

Les oignons de jacinthes ſont ſujets à dégenerer ; & dans les parterres ſe trouvant offuſqués par les autres plantes, ils ne ſe repeuplent pas, & ſe changent en étoiles : c'eſt pourquoi on en met en pépiniere. On les plante comme les anemones.

On





On plante les oignons de tubéreuses depuis Février jusqu'en Juillet. Pour cela, faites une couche de bon fumier de cheval nouveau ; mettez six grands pouces de terreau de vieille couche par-dessus : au bout de dix jours, quand la chaleur de la couche est passée, plantez vos tubéreuses sans enterrer le bout de la feuille, & mettez des cloches dessus. Si vous voulez les planter dans des pots, emplissez-les de bonne terre pareille à celle des orangers, & mettez quatre oignons dans chaque pot ; enterrez-les dans une couche, & clochez-les. Si vous n'avez pas de cloches, faites avec de petites perches & de l'osier un treillage par-dessus la couche, soutenu avec des pieux en terre tout autour, afin de pouvoir poser des paillassons pour les garantir des gelées blanches du printems ; arrosez-les quand vous voyez la terre séche, & l'été tous les jours. On peut aussi planter des oignons de tubereuses en pleine terre, ou dans des pots sans les mettre dans le fumier ; mais dans ce cas il faut de bonne terre mêlée avec du terreau, & ne les planter que depuis le quinze Mai jusqu'au quinze Juillet.

*Maniere de mettre les Plantes en pots ou en caisses.*

Les pots vernissés sont les meilleurs : ils doivent avoir autant de hauteur que d'ouverture ; le fond doit être plus étroit que l'entrée, de deux ou trois doigts, afin d'en pouvoir facilement & sans danger tirer les plantes avec leur terre, lorsqu'on voudra les remporter pour leur donner plus d'aisance ou de nouvelle terre. Les pots doivent être fendus à deux ou trois endroits par en-bas, pour écouler l'eau qu'ils reçoivent : ceux qui ont le fond troué, perdent trop l'eau des arrosemens, & donnent entrée à différens insectes qui mangent les racines des plantes. On peut mettre un peu de gravier dans le fond, pour l'écoulement des eaux.

Après avoir rempli ces pots de la terre qu'on aura préparée, on y mettra les plantes à trois ou quatre doigts de profondeur : il est bon qu'elles ayent un peu de terre autour de leurs racines, pour qu'elles reprennent mieux : on les arrosera & on les laissera à l'ombre trois ou quatre jours.

On fera la même chose pour planter en caisses. Elles doivent être toujours plus petites que grandes, afin que resserrant un peu les racines de l'arbrisseau, sa tête se fortifie & devienne plus belle.

Les pots qui ont le fond troué, ne doivent jamais être exposés à nud contre terre, parce que les vers y entreroient par les trous : il faut les poser sur des dez de pierre, ou du moins sur des billots de bon bois bien uni de surface, afin que le pot portant à plomb, ne laisse pas d'entrée aux vers.

*Moyen pour élever les Plantes, Arbres ou Arbrisseaux étrangers, même de les faire passer l'hiver sans serre.*

Il faut avoir soin de faire en tout tems des couches : aussi-tôt que celle que vous avez faite est froide, vous devez la réchauffer avec du fumier neuf que vous mettrez tout autour, ou bien en faire une neuve. Lorsque vos plantes auront levé sur vos couches, & qu'elles ne pourront plus tenir sous les cloches de verre, vous aurez une espéce de serre de verre toute vitrée, telle qu'est celle qui est représentée ci à côté.

J'entends que vous aurez eu soin de faire reprendre, avant l'opération suivante, dans des pots convenables, les plantes qui auront besoin d'une chaleur plus qu'ordinaire. Vous arrangerez donc vos fleurs, plantes ou arbustes étrangers plantés dans leurs pots, sous ce chassis qui se mettra sur votre couche, & vous enterrerez vos pots dans le terreau de la couche. Lorsque le soleil perce au travers de ce chassis il est inconcevable combien la chaleur est grande, & quel bien cela fait aux plantes. Dans les grandes chaleurs de la couche & pendant l'été, on ouvrira les fenêtres de ce chassis. Quand l'hiver approchera, on fera provision de paillassons & de fumier sec, pour le couvrir pendant les gelées : on le découvrira le jour, quand il ne gelera point, du côté de l'aspect du soleil, & on le recouvrira tous les soirs. L'expérience prouvera l'utilité de ce chassis pour les plantes & pour les fleurs : & chacun pourra en profiter, pour avoir dans des tems extraordinaires jusqu'à des fruits hors de saison, en augmentant le volume du chassis. On peut à ce sujet voir au Jardin royal des Plantes, Fauxbourg Saint Victor, tous ceux qui y sont pratiqués.

*Secrets concernant la culture des Fleurs.*

Rien ne réjouit tant les plantes que de les arroser avec de l'eau échauffée au soleil, dans laquelle on a mis de la colombine & des cendres de plantes de la même espéce.

Si avec cela on applique aux plantes le nitre & les secours qu'on peut tirer de la Chimie,

l'art forcera la nature à se surpasser elle-même. Voyez ce que nous avons dit au Chapitre *de la multiplication des bleds*, page 477 du Tome I. au sujet du nitre seul.

Une maniere simple pour faire venir les fleurs plus belles qu'à l'ordinaire, est de mettre une couche de farine de féves de marais sur une couche de terre, & ainsi de suite alternativement lit par lit, jusqu'à une hauteur qui suffise pour contenir & nourrir les racines des plantes que vous voudrez y mettre.

### *Pour avoir des Fleurs prématurées.*

Je prends pour exemple les roses, qui ne viennent ordinairement qu'à la fin du printems. On appliquera tout ce que je dirai du rosier aux autres plantes.

1° Plantez dès la fin d'Octobre un rosier dans un vase rempli de bonne terre mêlée avec du fumier succulent & tendre; arrosez-le deux fois tous les jours d'un peu d'eau chaude; serrez-le dans les tems froids ou rudes, & toutes les nuits : vers le printems, arrosez-le d'eau un peu plus chaude; la rose se montrera dès les premiers jours du printems.

2°. Ecoussonnez sur un amandier un œil ou un bouton pris sur une branche de rosier : vous en aurez de très belles roses, souvent dès avant le printems.

3° Arrosez le rosier deux fois par jour durant les grandes chaleurs; il fleurira de bonne heure, pourvû qu'on le préserve du froid.

4°. Les fleurs qui ne viennent que dans le printems ou dans l'été, paroîtront dès l'hiver, si on les sollicite doucement par des alimens gras, chauds & subtils. Le marc de raisin dont on a ôté toutes les petites peaux, le marc d'olive, le fumier de cheval, les eaux de basse-cour, hâtent les plantes infiniment. Ainsi dès le commencement d'Octobre, coupez les branches des giroflées qui sont trop avancées; ensevelissez-les avec des matieres grasses & salines au pied de la plante; vous aurez quatre mois plutôt des giroflées fleuries.

En un mot, pour avoir des fleurs précoces, tout le secret est d'échauffer & d'animer le bourgeon, d'avoir un lieu chaud, & de donner à la plante une nourriture succulente & convenable.

### *Pour retarder les Fleurs.*

Les fleurs tardives ne font pas moins de plaisir que les précoces.

Arrachez un rosier quand il commence à pousser, & transplantez-le dans une terre un peu moins grasse: par ce derangement il ne donnera ses fleurs que l'hiver suivant; ou bien coupez toutes les branches anciennes, & ne laissez que celles qui sont de l'année derniere, & qui ne doivent avoir des roses que l'année suivante : toute la séve se portera aux jeunes branches, & leur faira porter dans l'automne des fleurs anticipées sur le printems suivant.

Ecoussonnez adroitement un œil de rosier sur un pommier : cet arbre portera en même tems à la fin de Septembre les fleurs du printems & les fruits de l'automne.

Pour avoir de la giroflée, des œillets & de roses fort tard, il n'y a qu'à rompre doucement avec les doigts les boutons naissans ou les calices qui contiennent la fleur, & arroser beaucoup durant l'été. Les fleurs plantées à l'ombre au pied d'une haie, sont bien plus tardives, parce qu'elles sont affamées par les plants de la haie, & privées du soleil.

Si on met les oignons de lys ou autres fort avant terre, ils en fleurissent plus tard Ainsi afin d'en avoir plus long-tems, on met quelques-uns de ces oignons trois pouces en terre, d'autres à cinq pouces, & quelques-uns à sept.

### *Pour conserver long-tems les Fleurs.*

Vous conserverez une fleur long-tems, si avant que d'être ouverte vous l'enfermez exactement entre deux pots de terre neufs & sans vernis : deux mois après tirez votre fleur de là, elle s'ouvrira avec une diligence surprenante. Les œillets, les anemones se conservent long-tems de cette maniere, pourvû qu'entre les deux pots de terre on mette quelques plantes d'avoine en herbe arrachées avec leurs racines.

### *Pour donner des nouvelles couleurs aux Fleurs.*

Le noir, le vert, le bleu, sont les trois couleurs qui sont rares dans les fleurs, & que les curieux voudroient y mettre. On peut faire prendre aux fleurs ces trois sortes de couleurs sans beaucoup de peine.

Pour le noir, on employe les petits fruits qui croissent sur l'aulne, quand ils sont bien dessséchés, & on les reduit en poudre inpalpable. Pour le verd, on se sert du suc de rhue: &

pour le bleu, on prend les barbaux ou bluets qui croissent dans les bleds, on les fait sécher, & on les reduit aussi en poudre très-fine.

Pour en faire usage on prend la couleur qu'on veut donner au végétal, & on la mêle avec du fumier de mouton, une pointe de vinaigre, & un peu de sel : il faut qu'il y ait dans la composition un tiers de la couleur. On dépose cette matiere qui doit être épaisse comme de la pâte, sur la racine d'une plante dont les fleurs sont blanches ; on l'arrose d'eau un peu teinte de la même couleur, & du reste on la traite comme à l'ordinaire : vous verrez par-là des œillets changés du blanc au noir. On fait la même chose pour le verd & pour le bleu.

Pour mieux réussir on prépare la terre. On doit la choisir légere, & bien grasse, la faire sécher au soleil, la reduire en poudre & la passer par le tamis : on en remplit un vase, & l'on met au milieu, par exemple une giroflée blanche, car la couleur blanche est la plus docile & la plus susceptible des impressions. Il ne faut point que la pluie ni la rosée de la nuit tombent sur cette plante ; & durant le jour il est bon de l'exposer au soleil.

Si on veut que cette fleur blanche prenne le rouge, on se sert de bois de Bresil, pour faire la pâte, & pour teindre l'eau des arrosemens.

Par cet artifice on aura de lys charmans & de trois ou quatre couleurs, en les arrosant par trois ou quatre endroits d'eaux empreintes de chacune de ces couleurs.

Les Curieux mettent macerer les oignons des tulipes dans des liqueurs préparées dont ils prennent la teinture. Quelques-uns même découpent un peu ces oignons, & insinuent des couleurs séches dans ces petites hachures.

Les couleurs dont on se sert pour colorer l'eau, doivent être tirées des végetaux : celles qui viendroient des mineraux seroient corrosives, & feroient mourir les fleurs.

*Pour rendre les giroflées doubles & de diverses couleurs* : transplantez en automne des giroflées blanches qui auront donné des fleurs simples au printems ; faitez la même chose au printems suivant, & empêchez qu'elles ne fleurissent ; elles feront de fleurs doubles en été. Comme elles seroient toutes blanches, voici ce qui s'est fait avec succès, pour en avoir des diférentes couleurs. On seme les graines dans une terre succulente séchée, au soleil & passée au tamis : soir & matin on arrose les graines avec de l'eau de diverses couleurs : sur l'une du jaune, sur l'autre du bleu, ici de l'eau rouge, là de l'eau verte, &c. On continue les arrosemens pendant trois semaines. on serre les vases la nuit, de peur que la rosée ne détrempe les couleurs.

### *Pour donner de nouvelles odeurs aux Fleurs.*

On détrempe du fumier de mouton dans du vinaigre où l'on met un peu de musc, de civette ou d'ambre en poudre : on met les graines, ou même les oignons, durant quelques jours macerer dans cette liqueur ; les fleurs qui en viennent, répandent une odeur très-douce. Pour le plus sûr, il faut encore arroser les plantes naissantes de la même liqueur où l'on a mis tremper les semences.

Voici une expérience qu'un Auteur distingué assure lui avoir réussi, pour ôter au souci d'Afrique son odeur choquante. Il mit tremper pendant deux jours ses graines dans de l'eau-rose, où il avoit fait infuser un peu de musc, il les laissa sécher un peu & les sema : ces fleurs ne perdirent pas toute leur mauvaise odeur dés la premiere année, & ne firent que s'amender considérablement. Il en sema la graine avec la même préparation : il en vint des fleurs qui pouvoient disputer l'odeur au jasmin & à la violette.

A l'égard des plantes qui viennent des racines, de boutures ou de marcottes, l'opération se fait au pied, comme nous venons de le dire sur l'Article des couleurs.

Quant aux arbres, on en perce le tronc avec une tariere, & avant que la séve monte, on y met en consistance de miel, la matiere dont on veut que les fleurs prennent l'odeur, & le goût.

## ARTICLE II.

### *Culture particuliere des Fleurs, par ordre alphabétique.*

Les belles fleurs ou fleurs de Curieux sont les tulipes, les anemones, les œillets, les oreilles-d'ours, & les renoncules. Je ne m'étendrai ci-après que sur ces cinq sortes de fleurs, en les distingant dans leur ordre par un titre en *majuscules* ; & je ne parlerai que légerement des autres, parce que ce qui a été dit ci-devant suffit pour leur culture.

A *Conit*, veut une terre grasse & bien cultivée ; il vient en toute exposition. On le multiplie de semence, & de plant enraciné en Avril.

*Amarante* ou *passe-velours*, plante annuelle de parterre de la grande espéce, dont la fleur dure long tems, de quelque couleur qu'elle soit. On en seme la graine à claire voye sur couche en Février & Mars, pour les transplanter au bout de six semaines, & en avoir de bonne heure: ou en Avril & Mai en pleine terre, ou dans des pots & baquets. Elle veut de fréquens arrosemens, & point trop de soleil.

*Ancolie*, est une plante vivace qui se multiplie de graine & de plant enraciné dans le mois de Septembre, en bonne terre, & en belle exposition. Sa fleur qui est fort belle dans un parterre: est composée de plusieurs feuilles, cinq plates & cinq caves, disposées en cornets, partie de couleur rouge, & partie bleue, blanche incarnate, ou de couleur de châtaigne. Sa semence est menue, ovale, applatie & de noir luisant.

## ANEMONE.

Les anemones ont été connues de tout tems en France; mais les belles espéces qui nous sont venues des Indes orientales sont plus nouvelles. M. Bachelier grand curieux de ce tems, les apporta vers 1660. Les Illustres visitoient assidument son jardin, sçachant qu'il avoit apporté plusieurs raretés. Ils furent surpris de voir la fleurison des anemones. Quelques-unes doubles qui se trouverent parmi les simples, furent cause qu'il voulut les augmenter pendant huit ou dix ans avant que d'en vendre; mais l'ardeur des Curieux fut trop forte pour un terme si long, & quand l'argent ne peut rien, l'adresse est une grande ressource. L'invention dont un Conseiller au Parlement se servit pour avoir des anemones, malgré les durs refus de M. Bachelier, est trop spirituelle pour être oubliée. Cette graine ressemble beaucoup à de la bourre, elle en porte même le nom, & quand elle est tout-à-fait meure, elle s'attache facilement aux étoffes de laine. Ce Conseiller alla voir M. Bachelier, lorsque la graine des anemones étoit tout à-fait meure; il y alla en robe de drap, & commanda à son laquais de la laisser traîner. Quand ces Messieurs furent vers les anemones, on mit la conversation sur une plante qui attachoit la vûe ailleurs, & d'un tour de robe on effleura quelques têtes d'anemones qui laisserent de leurs graines à l'étoffe. Le laquais instruit reprit aussi-tôt la queue de la robe, la graine se cacha dans les replis, & M. Bachelier qui ne se doutoit de rien, ne s'en apperçut pas. La multiplication en fut aisée ensuite. Cette plante foisonne en graines, & les grandes semences qu'on a fait, & qu'on fait tous les jours, nous ont enfin donné ces belles anemones extraordinaires dont je veux parler. Je laisse là les simples, jusqu'à ce que je traite de la graine; les doubles n'en portent point.

### *Beauté des Anemones.*

La fanne de l'anemone est si agréable, qu'elle augmente la beauté de son espéce. Plus elle est frisée, plus elle est jolie.

Sa touffe seule, basse & bien garnie, fait plaisir à voir. On méprise les grandes fannes. La tige doit être grande à proportion de la grosseur de la fleur. Le coloris doit être très brillant, même dans les couleurs brunes & bizarres. Les nuancées sont rares. Les veloutées sont les plus belles. Les panachées sont à préferer aux pures.

Une anemone, pour être belle, doit être grosse & pommée, que la pluche fasse le dôme comme le pavot, & qu'elle soit fort garnie de béquillons.

Les grandes feuilles doivent exceder la grosseur de la pluche, mais pas de beaucoup. Lorsque ces grandes feuilles sont pointues ou étroites, c'est un grand défaut, les béquillons doivent être aussi arrondis par le bout. Plus les béquillons sont larges, plus la fleur est considérable. Les étroits ne valent rien & font une fleur pointue.

Le cordon doit un peu se faire voir & ne point exceder les premiers bépuillons, ni faire le bourlet par son épaisseur.

Plus le cordon est de différentes couleurs, plus la fleur est belle. Le cordon ne doit point avoir de grain; ce grain marque ordinaiment la vieillesse de la plante, qui se vuide du milieu de sa pluche & qui se perd.

La culotte aide à connoître quand une anemone doit augmenter en coloris. Ce qu'on appelle culotte, est la moitié du dessous des grandes feuilles prochaines de la queue. Quand la pluche est d'abord d'une seule couleur, & les grandes feuilles de deux, il y a lieu d'esperer que le même coloris de la culotte pourra monter dans les béquillons de la pluche.

Il y a des anemones qui varient, qui sont panachées une année par grandes piéces emportées sur les grandes feuilles, les béquillons bordés; une autre année tout sera larmoyé, & une autre année les grandes feuilles seront piquetées, & les béquillons purs. Ces anemones sont préferables à d'autres, car par leurs mêmes *pates* (c'est ainsi que se nomment les oignons

des anemones ) vous aurez des différences, comme si c'étoient d'autres plantes.

On tire les plus belles espéces d'anemones de Caën & de Bayeux.

### *Terre propre aux Anemones.*

Presque tous les Curieux se sont contentés de la terre naurelle de leurs jardins, avec des amendemens qu'ils ont jugé nécessaires pour planter leurs anemones. Beaucoup ne se sont point vantés de leurs expériences, en étant fort mal satisfaits Il n'y a point dans ce climat de terre naturelle qui ait toutes les dispositions nécessaires à l'anemone. On sçait généralement que l'anemone veut une terre légere, qu'elle est gourmande, & qu'il lui faut de la nourriture; néanmoins le sable lui plaît fort. On doit donc le fortifier par des terres & des terreaux convenables, & avec une juste quantité. Tous les terreaux chauds & gras & les poudrettes y sont très-dommageables. Il ne faut que de très-légers engraissemens, avec du terreau de fumier de cheval bien pourri de deux ou trois années. Le terreau des herbes qu'on arrache, des feuilles d'arbres, des gousses vertes de pois & de féves, & les raclures d'allées, s'y peuvent mêler & fort à propos, pourvû que le tout soit bien consommé.

Je compose ma terre avec cinq hotées de sable noir, trois hotées de terre franche & quatre à cinq hotées de terreau. Je mêle toute cette terre au commencement de l'automne, pour ne m'en servir qu'une année après au même tems, & le long de cette année je la fais passer quinze ou vingt fois par la claie. Si les fonds de terre de vos planches sont de terre forte ou glaise, vous devez les faire ôter, & en faire emplir la moitié de terre sabloneuse, & l'autre moitié de votre terre composée.

Il faut tous les ans de nouvelle terre aux anemones, elles s'y plaisent mieux que dans celle qui a servi.

On peut mettre dans les fonds des planches à deux pieds de profondeur des fagots ou des platras pour donner de l'égout aux terres; c'est une fort bonne méthode, qui empêche la pourriture des plantes.

### *Tems & maniere de planter les Anemones.*

Le tems de planter les anemones est de prévoyance. Il est bon de juger à peu près si l'automne sera pluvieux ou sec: s'il est pluvieux, plantez à la mi-Octobre; s'il est sec, plantez à la mi-Septembre.

Vos planches étant labourées & dressées au rateau, il faut tirer dessus au cordeau des traits en long de cinq pouces en cinq pouces, & refendre ces traits par d'autres en travers aussi de cinq en cinq pouces, afin que de tout sens vos pates étant placées aux endroits où les traits auront croisé, elles soient dans une égale distance.

Si vous n'êtes point contraint de faire vos planches plutôt d'une largeur que d'une autre, faites-les de trois pieds de large, & de longueur tant qu'il vous plaira; vous mettrez cinq pates de front sur cette largeur, & vous avez ainsi le moyen de décrire plus facilement dans l'ordre vos belles plantes, ce qui est extrêmement utile.

Les anemones ne doivent point être mises en terre plus avant de trois bons doigts; il faut faire leurs places avec la main dans la terre en forme de déplantoir, de crainte de rompre leurs pates; & prendre toujours garde qu'elles ne se trouvent à l'endroit des traits croisés.

Pour regarnir vos planches aux places des pates qui pourissent, plantez dans différens pots plusieurs pates, une pate seulement dans chaque pot. L'anemone sort de terre trois semaines après y avoir été mise; vous verrez bien alors où il vous en manquera. Vous ôterez vos pates pourries de leur place, & regarnirez vos planches de celles de vos pates qui sont dans les pots, qui auront poussé.

### *Gouvernement des Anemones depuis qu'elles sont en terre jusqu'à la fleur.*

Plus les anemones sont belles, plus elles demandent de soin; elles veulent être arrosées en automne lorsqu'il y a de la sécheresse, & on les couvre avec des toiles cirées quand il pleut trop.

Il ne faut pas se presser de les couvrir de paillassons aux premieres gelées; elles en valent mieux d'être un peu endurcies au froid, mais dans les fortes gelées, couvrez-les fortement par-dessus vos paillassons avec du fumier sec; & si l'hiver redouble, redoublez aussi votre couverture. Ne négligez pas de donner de l'air à vos fleurs, quand le tems est adouci; mais de crainte de surprise, couvrez-les tous les soirs: passez votre tems couvrant & découvrant, & attrapez la fin des gelées.

Otez, pour la propreté de vos planches, & pour conserver les fannes, les feuilles pourries

avec l'ongle. S'il y a des tiges foibles sur quelques pieds, coupez-les avec des ciseaux, pour que les autres tiges ayent une nourriture plus abondante. Arrosez-les dans les tems de sécheresse, observant toujours de les couvrir les soirs. On leur donne l'eau telle qu'elle vient du puits.

Lorsque vos planches sont en pleine fleur, si l'ardeur du soleil est extrême, abriez-les & leur ôtez par jour trois ou quatre heures du grand chaud; elles en dureront bien plus long-tems.

Si l'on vous a donné des anemones sans vous en faire les portraits, ne manquez pas de les décrire, afin de mieux arranger vos couleurs dans l'année suivante, pour rendre vos planches plus agréables par la varieté. On mélange les couleurs en plaçant d'abord les anemones incarnates, ensuite les couleurs de feu, les blanches, les violettes, les bizarres, les brunes, les panachées, les piquetées, les nuancées.

*Tems auquel se déplantent les Anemones : leur ordre & leur conservation.*

Le tems sûr de déplanter les pates d'anemones, est lorsque la fanne jaunit pour sécher : il ne faut pas la laisser sécher entierement; quand la plante n'a plus de séve, elle s'échauffe dans la terre, & pourrit à la moindre humidité.

Il faut, en déplantant, suivre l'ordre de son mémoire, & les laisser sécher dans une chambre à l'air avant que de les enfermer dans leurs boëtes.

Epluchez-les ensuite en leur ôtant tout le pourri & tout ce qui n'est pas de l'oignon vif, & ne craignez pas de couper jusqu'au vif.

Les pates d'anemones peuvent se conserver hors de terre deux ou trois ans sans se gâter, en les mettant dans un lieu sec, parce qu'elles ne poussent point comme les oignons; elles en font même plus grosse fleur : & comme il y a des années pourrissantes qui en font beaucoup périr, réservez dans votre cabinet de quoi vous remonter.

*Des graines : du tems de les semer, & de leur culture.*

Les anemones doubles ne portent point de graines; nous n'avons que celles des simples à cultiver pour en avoir de doubles.

Il est bon de remarquer à la fleur les anemones simples qui ont un très-grand vase, une bonne forme dans les feuilles, des couleurs éclatantes & bizarres, un coloris lustré, satiné ou velouté; c'est de celle-là qu'il faut ramasser la graine, lorsqu'elle quitte la tête de la tige, & qu'elle est prête à s'envoler ou à tomber; on la met dans une boëte, & on la conserve séchement jusqu'au mois d'Août pour la semer.

On ne doit semer cette graine que sur une terre bien préparée; on pourra se servir de la même que j'ai décrit pour les planter; mais sur-tout qu'elle soit bien remuée & bien unie au rateau.

La graine d'anemones se tient tellement ensemble, qu'il faut la séparer.

Mettez dans un seau ce que vous voulez en semer, & jettez dessus du sable bien sec ou de la terre très déliée; maniez & remaniez vos graines jusqu'à ce qu'elles soient bien disjointes.

Semez-les fort claires; & quand vous en aurez couvert votre terre environ une toise, de crainte que la vent ne la bouleverse, saupoudrez-la de terre & terreau mêlés ensemble, & ne la couvrez qu'à demi pour l'arrêter seulement; puis recommencez à la semer, comme vous avez fait d'abord. Quand vos semences sont toutes répandues & à demi couvertes, recommencez à les saupoudrer encore avec la même terre & terreau, jusqu'à ce qu'elles soient couvertes entierement, de façon que le tout n'aille qu'à l'épaisseur d'un petit doigt.

Unissez après cela votre terre avec une baguette; couvrez-la de grande paille de la simple épaisseur d'une paille ou deux seulement; car le soleil tue cette graine, tant elle est délicate; jettez quelques baguettes sur votre paille, pour empêcher que le vent ne l'enleve; & arrosez légerement par-dessus votre paille, jettant ailleurs ce qui est au fond de l'arrosoir aussi-tôt qu'il ne verse plus d'eau.

Ce premier arrosement doit être de cinq à six arrosoirs pour une toise de plate-bande de trois pieds de large; continuez à arroser, mais moins, tous les cinq à six jours quand il ne pleut point, & laissez votre paille quinze jours, votre graine germe dessous. Lorsque vous ne verrez pas lever votre graine, ne laissez pas d'ôter la paille, & prenez garde que votre terre ne se séche.

Gouvernant votre graine de cette façon, une partie fleurira dès le mois de Mars, & le reste en Avril. Nettoyez soigneusement vos planches, couvrez vos plantes pendant les gelées; & lorsqu'au printems vos graines sont devenues des pois, & veulent sécher leurs fannes, déplantés-les avec grande patience; passez votre terre par un crible très-fin, la terre passe & les

pois demeurent ; mettez-les sécher avec leurs fannes dans un lieu très-sec : en les frotant avec les mains, les fannes & les racines s'en vont en poussiere : vous les replantez par planches l'automne suivant ; & lorsqu'ils fleurissent, vous remarquez les doubles que vous décrivez quand elles en valent la peine, & vous les conservez comme vos éleves avec grand soin.

*Argemone* ou *Pavot épineux*, se seme à claire-voie en Septembre ou Octobre, pour être transplanté dans les plate-bandes en Avril.

*Aster* ou *Oculus Christi*, se plaît par-tout & pullule beaucoup ; c'est pourquoi on la releve tous les trois ans ; on ne sçauroit la replanter trop souvent : on la marcotte comme l'œillet. Quelques-uns l'appellent encore *Mignotie*.

*Astragale*, plante à fleurs légumineuses, dont toutes les espéces sont belles & bonnes à avoir ; elles demandent soin & culture ; on les plantera en bonne terre & en belle exposition : elles se multiplient de semence & de plant enraciné ; on les seme sur couche & sous cloches : les espéces qui viennent des Pays étrangers, craignent l'hiver.

*Asphodele*. Toutes les espéces de cette plante demandent une bonne terre & une belle exposition : on les multiplie de plant enraciné en Mars, ou sur la fin de l'automne, lorsque la fleur est passée.

B*Aguenaudier d'Ethiopie*. Cette plante est des plus jolies & des plus propres pour mettre dans un jardin : elle fleurit trois à quatre fois l'année, & son aspect est des plus charmans : sa fleur est couleur de feu en forme de fleur d'haricot ; on la seme sur couche & sous cloche en Mars, & on la replante en pot dans une terre bien préparée ; on aura soin de l'arroser souvent pendant les chaleurs : elle craint la gelée.

*Balsamine*, fleur de parterre de la grande espéce : on en met aussi dans des pots ; elle vient de graine semée sur couche en Mars.

*Basilic*, plante basse annuelle qu'on met ordinairement dans des pots en amphithéatre ou dans les parterres. Le basilic tant grand que petit, vient de graine semée sur couche à claire-voie au printems. Au surplus, voyez ci-devant au Jardin potager.

*Bassinets* ou *Boutons d'or*, demandent une terre à potager bien meuble : ils aiment le grand chaud, & veulent être souvent arrosés & sarclés.

*Bec-de-grue*, ou *Geranium*. Les espéces étrangeres & qui viennent d'Afrique, demandent soin & culture. Il y en a de plusieurs sortes ; sçavoir, ceux à feuilles de mauves odorantes, tant panachées que d'une seule couleur ; & le geranium triste des Indes, dont l'odeur ne se fait sentir qu'après le soleil couché & pendant la nuit. Toutes ces espéces veulent être plantées en bonne terre & en pot : l'exposition du soleil la plus vive est ce qui leur convient. On les multiplie de semences sur couche en Mars, ou de boutures en Avril. La derniere espéce ne se multiplie que de semences & de plant enraciné. On aura grand soin de les préserver tous du froid pendant l'hiver.

*Belle-de-nuit* ; on la seme tous les ans en Avril sur couche, & on la replante en pépiniere en bonne terre & en belle exposition, pour garnir les parterres en automne.

*Bellevedere*, plante annuelle & piramidale, qui, quoique négligée, vient par-tout de graine semée très à-clair en terre meuble, & aime l'ombre : elle se repeuple d'elle-même & se replante. Il lui faut beaucoup d'arrosemens.

C*Ampanule*. Toutes les espéces de campanules, tant doubles que simples & panachées, veulent une terre grasse & humide, qui soit bien cultivée & bien exposée. On les multiplie de semences & de plant enraciné en Mars ; on aura plus de soin des campanules doubles panachées, qui font un très-bel effet dans les parterres ; on pourra pendant les fortes gelées mettre dessus quelque peu de fumier sec.

*Canne-d'Inde*. Nous avons plusieurs espéces de cannes d'Inde très-belles ; on les appelle autrement *Balisiers* : on les distingue en grands & petits. Toutes ces espéces sont aussi belles les unes que les autres, & demandent beaucoup de soin. On les plante dans la plus belle exposition du jardin, en pot, dans une terre grasse & bien cultivée ; on les seme en Avril sur couche ; on les multiplie aussi de plant enraciné : on aura soin de les serrer pendant l'hiver, & de ne leur donner presque point d'eau pendant ce tems.

*Capucine*. Voyez au Jardin potager.

*Cardasse*, *Raquette* ou *Figue d'Inde*. Cette plante, quoiqu'étrangere, vient fort vîte, & se multiplie assez aisément. Nous en avons quatre sortes ; la grande, la moyenne ; la petite & l'épineuse. Toutes ces espéces veulent être plantées en pot, en bonne terre & en belle exposition. Elles n'aiment point l'hiver ni les lieux trop enfermés ; elles pourrissent facilement à l'humidité, & sur-tout dans l'hiver, où j'ai remarqué que pour peu qu'on les mouille, elles pourrissent : on

aura ſoin de les mettre pendant ce tems dans un lieu bien ſec, exempt des gelées. On les multiplie des feuilles même, ou ſeparées de leur tronc, ou qui le quittent naturellement. Le tems de faire ces boutures, eſt la fin d'Avril. J'en ai élevé quelques-unes de ſemences ſur couches; mais cette voie eſt plus longue.

*Clematite*, ſe multiplie de graine & de plant enraciné en bonne terre & en belle expoſition. Il ne craint point le froid : il faut ſeulement avoir ſoin de l'arroſer un peu dans le beſoin; & à meſure qu'il jette ſes tiges, de leur donner des ſoutiens, pour leur faire acquerir une belle croiſſance. Cette plante eſt propre à garnir des berceaux : elle donne une fleur en roſe, compoſée de quatre feuilles très-bien arrangées.

*Colchique*. Cette fleur ne demande pas une grande induſtrie, quoique belle : elle fleurit en quelque expoſition que ce ſoit, pourvû qu'elle ſoit plantée dans une terre graſſe & humide. Le colchique ſe multiplie de ſes cayeux : on le leve de terre vers la fin de Mai, & on le replante quinze jours après.

*Coquelourde*, plante de parterre; ſe multiplie de graine & de plant enraciné, & vient par-tout.

*Cou de chameau*. Cette plante eſt une eſpéce de narciſſe à longue tige, qui, lorſqu'elle eſt chargée de fleurs, panche & repréſente le cou d'un chameau. Elle ſe plaît dans une terre remplie de beaucoup de ſels; il ne faut qu'en environner la bulbe, & mettre deſſus une terre légere, de crainte qu'à cet endroit elle ne pourriſſe. Le cou de chameau ne veut point être expoſé au grand ſoleil, ſi on ſouhaite qu'il fleuriſſe tard, & que ſa fleur en devienne plus belle : on le met en terre à la profondeur de quatre doigts, & ſe déplante tous les trois ans.

*Couronne impériale*, ſoit la ſimple à fleur jaune ou rouge, ſoit la double, vient de graine qu'on ſeme en Août, ou d'oignons qu'on plante en Septembre & Octobre en bonne terre.

*Croix de Jeruſalem*, ſe multiplie de graines qu'on ſeme en Septembre, & de racines éclatées : elle aime le ſoleil.

*Crocus* ou *Safran*. Il y en a de deux ſortes, le printanier & l'automnal, de doubles & de ſimples, & de différentes couleurs : ils veulent une terre forte & une belle expoſition : ils ſe multiplient de graine, & plus aiſément par leurs oignons qu'on plante en Septembre, & qu'on ne leve qu'au bout de trois ans.

D*Ictame*. Cette plante ſe multiplie de graine, qu'on ſeme ſur couche le moins épais qu'il eſt poſſible; elle vient auſſi de racines éclatées. Il faut l'arroſer de tems en tems, & le ſarcler. Sa culture eſt ordinaire. La fleur du dictame naît en forme de panache, dans des épis grêles & de couleur rougeâtre ou blanche : ſa graine eſt preſque ronde.

*Digitale*. Toutes les eſpéces de cette plante veulent être plantées en terre graſſe & bien expoſée au ſoleil, on les multiplie de ſemences & de plant enraciné. Les eſpéces étrangeres craignent l'hiver.

F*Er-à-cheval*, plante annuelle & fort jolie, qui ſe ſeme ſur couche en Mars, pour être replantée en bonne terre & en belle expoſition.

*Ficoïdes*, plante très-rare, dont toutes les eſpéces veulent beaucoup de chaleur, & craignent fort l'hiver & l'humidité.

*Flambe* ou *Iris*. On cultive ordinairement cette plante dans les parterres, & elle y fait un aſſez bel ornement par le nombre de ſes eſpéces & la varieté de ſes couleurs. La plus belle eſpéce eſt l'*Iris de Suze*, & elle eſt aſſez rare. Ce genre de plante aime l'humidité, & vient aſſez bien dans toutes ſortes de terres. On multiplie tous les Iris de plant enraciné, ou de leurs bulbes & de graines. Des neuf feuilles qui compoſent la fleur de cette plante, les extrémités de celles d'en-bas s'appellent *mentons*; celles d'au-deſſus, *langues*, & elles en ont la figure; les trois ſupérieures ſe nomment *étendarts* ou *voiles* : c'eſt par les couleurs infinies de ces trois parties qu'on décrit les différentes eſpéces d'Iris. Les Droguiſtes vendent beaucoup de racines d'Iris aux Parfumeurs, aux Teinturiers, aux Confiſſeurs, aux Blanchiſſeurs & aux Blanchiſſeuſes. On tire par expreſſion des fleurs bleues de l'Iris broyées avec un peu d'alun & de chaux en poudre, une couleur verte qu'on appelle verd d'Iris, qui eſt propre à la mignature.

*Fleur de la Paſſion* ou *Grenadille*, veut être plantée en lieu chaud & dans une terre bien cultivée. Comme cette plante grimpe, on la met ordinairement le long d'un mur : on la multiplie de plant enraciné en Mars; on aura ſoin de la couvrir pendant les froids : elle ſert de cadran quand le tems eſt couvert; car ſa fleur eſt éphémere & s'ouvre précisément à midi.

*Fleur du Parnaſſe*, plante de parterre de la grande eſpéce, aime la terre graſſe, & ſe ſeme en Mars en parterre ou en pot.

*Fraxinelle*,

*Fraxinelle*, plante vivace qui se multiplie de racines ou de graines qu'on seme en Septembre en pleine terre ou sur couche ; & au mois de Mars on la transplante dans les parterres. En été, quand cette plante est échauffée du soleil, elle exhale une vapeur grasse & subtile qui s'enflamme comme de l'eau-de-vie, lorsqu'on approche une chandelle allumée.

*Fretilaire*, veut une terre qui ne soit point fumée, mais légere; elle vient de semences & de ses cayeux. On la seme ordinairement dans un pot, où elle est trois ans sans lever : on ne la leve de terre qu'en Juin pour en ôter le peuple, & on la replante aussi-tôt.

G*Esse* ou *Latirus*, très-belle plante de parterre, dont presque toutes les espéces sont annuelles : on les seme sur couche chaude en Mars, pour les replanter en bonne terre & en belle exposition : elles fleurissent en Juin.

*Giroflées*. On ne cultive que les giroflées doubles, dont il y a plusieurs espéces. Les plus connues sont la rouge, la jaune, la blanche, la pourpre & les panachées. La jaune double se multiplie de boutures ou de marcottes, lorsque la fleur en est passée; on la plante en pot en bonne terre, & on la met en belle exposition. Les autres espéces, tant grandes que petites ou quarantaines, ne se multiplient que de semences de giroflées simples qu'on seme sur couche en Mars, & qu'on replante en pépiniere en pleine terre bien labourée & en belle exposition au mois d'Avril. On aura soin de les arroser beaucoup pendant l'été ; elles commenceront à fleurir au commencement de Septembre : on remarquera les doubles, qu'on levera de terre en mottes : & qu'on replantera dans de grands pots de terre. On les laissera quelque tems à l'ombre pour reprendre : après quoi on les mettra jusqu'aux gelées en belle exposition : on les serrera pendant les gelées. Aussi-tôt que la fleur du giroflier sera passée, retaillez-le au-dessous pour lui en faire porter une seconde. Les giroflées doubles ne portent point de graine.

H*Oemantus*, espéce de tulipe fort belle & très-rare, qui fleurit en Septembre : elle veut une terre grasse, belle exposition, & craint les gelées; on la perpetue de ses cayeux en Juin, qu'on replante aussi-tôt.

*Hemerocale*, veut un bon terroir à l'abri des mauvais vents, & exposé beaucoup au soleil. Cette fleur n'est pas bien commune, & n'est guéres connue que des curieux : on la multiplie de ses cayeux en Juin, qu'on replantera aussi-tôt.

*Hépatique*, se plaît en terre grasse & à l'ombre. Il y en a de deux espéces, de simples & de doubles qui se subdivisent encore ; sçavoir en rouges, bleues & blanches. Elles se cultivent toutes de la même façon ; on les multiplie de plant enraciné en Septembre. Elles fleurissent pendant l'hiver.

J*Acées*, veulent une terre à potager, & se multiplient de graine ou de rejettons en Mars.

*Jacinthe*. Les belles espéces de cette fleur sont très-rares & très-cheres. Il y en a de plusieurs sortes ; sçavoir les blanches, les bleues, les porcelaines, les couleurs de chair, les rayées & les doubles. Les plus belles sont celles qui ont le plus de fleurs sur la même tige, & qui les ont plus grandes & plus étoffées. On les plante en bonne terre bien labourée & bien cultivée au mois d'Octobre ; on les leve tous les ans pour en ôter les cayeux vers la fin de Mai ; on les multiplie de ces mêmes cayeux, & beaucoup mieux de graines qui fournissent les plus belles espéces. Elles sont quatre ans sans fleurir : on aura soin de les couvrir de paillassons pendant l'hiver.

*Jacobée* ou *Fleur de saint Jacques*, plante vivace & rampante, qui fait un bel effet dans les parterres, en l'y soutenant par des baguettes hautes de deux pieds & demi : elle se multiplie de graines & de racines éclatées ; elle veut être arrosée & sarclée.

*Immortelles*, se sement en Septembre. Celle qu'on appelle *bouton d'or*, se multiplie de bouture en Avril : elle demande une bonne terre & une belle exposition; il faut la préserver de la gelée pendant l'hiver.

*Jonquille*. Nous connoissons deux espéces de cette fleur ; sçavoir la simple & la double : la jonquille double est la plus estimée. On les plante dans une terre bien franche & forte, qu'on laboure à plusieurs fois au mois de Septembre. On les multiplie de cayeux qu'on ne leve de terre que tous les trois ans, au mois de Juin sur la fin. On fait venir à Paris de Basse-Normandie presque toutes les jonquilles doubles. Mais outre les jonquilles ordinaires, soit doubles ou simples, il y a des jonquilles blanches, grandes & petites ; il y a aussi une jonquille blanche d'automne : il y en a une blanche au godet citronné : il y a encore la jonquille d'Espagne, qui est infinie par l'inégalité de ses fleurs ; la jonquille au grand godet, dont les feuilles & les fleurs sont découpées en étoile ; la jonquille de Lorraine, qui est unie, a six feuilles frisées par les bords, & qui est la plus durable & la plus assurée des jonquilles ; la jonquille recoquillée, &

la jonquille verte étoilée, qui fleurit en automne avant de jetter aucun verd du pied.

*Iris.* Voyez *Flambe.*

*Julienne* ou *Girofl;ée d'Angleterre.* Il y en a de deux espéces, la simple & la double. La double est celle qui demande culture : il y en a de blanches, de violettes, de rouges & de panachées : on la plante en terre forte bien labourée & en belle exposition : on la multiplie d'œilletons enracinés, ou de boutures en Septembre, qu'on replante en Mars : on aura soin de la bien arroser.

L*Arme de Job*, plante annuelle, dont les semences sont des grains osseux & jaspés qui servent à faire des chapelets : on les seme sur couche en Mars, pour les replanter en bonne terre & en belle exposition sur la fin d'Avril ; la plante monte & s'épie comme le bled.

*Lys.* Cette fleur ne demande pas grande culture, on la multiplie de cayeux en Septembre, qu'on replante aussi-tôt. Les lys servent d'un très-bel ornement dans les jardins ; on les met dans les plate-bandes garnies de fleurs, & on en borde des allées entieres dans les lieux vastes : il y en a de bien des sortes ; lys blanc, lys orangé, lys couleur de mine, lys jaune, lys-flamme, lys rouge lavé, grand & petit, lys rouge-vermeil, &c.

*Lys de saint Bruno.* Cette plante croît bien en toute sorte de terre, pourvû qu'elle soit meuble : elle se multiplie de semence. Sa fleur est en lys, en maniere de cloches qui panchent, composée de six feuilles, tantôt plus, tantôt moins épanouies, de couleur blanche, & d'une odeur agréable.

M*Argaton.* Le margaton est une espéce de lys dont la fleur est recourbée. Il veut une terre à potager un peu forte. Le grand soleil le gâte : il faut l'arroser de tems en tems; on le plante ordinairement dans les plate-bandes de parterres. On ne doit jamais déplanter les martagons, qu'on ne veuille aussi-tôt les remetre en terre : on le multiplie de ses bulbes. Le blanc est le plus estimé.

*Matricaires*, viennent de semence en pleine terre avec un peu d'arrosemens.

*Mayenne* ou *Melantzene*, fleur de la petite espéce, se seme sur couche à la fin de Février, craint le froid, & se transplante en Avril.

*Moly.* Toutes les espéces de moly font un assez joli effet en parterre, & se multiplient de leurs bulbes.

*Mufle de lion* ou *de veau*, se seme en plein champ & à claire-voie en Septembre & Octobre, & se transplante en Avril. Sa graine est petite & noire. On peut faire fleurir plusieurs mois de suite cette plante, en coupant sa tige quand la fleur en est passée.

*Muguet à fleur double.* Je ne parle point ici du muguet ordinaire, dont les bois sont pleins : il vient ordinairement sans culture. L'espéce en question demande plus de culture, étant très-rare. Nous en devons la découverte au Frere Didace, Récolet, qui étoit habile homme en fait de fleurs. On le plante en bonne terre & en belle exposition : on le multiplie de plant enraciné au mois de Septembre.

*Muscari*, blanc ou bleu, est une petite fleur printaniere & odorante, qui se cultive comme la jacinthe.

N*Arcisse.* Cette fleur se plaît dans les terres pierreuses & maigres. Il est vrai que c'est l'espéce sauvage dont je parle : ceux qu'on cultive dans les jardins demandent culture. Il y en a de plusieurs espéces ; sçavoir de simples & de doubles, jaunes & blancs. On les plante dans les parterres, ou en planches à quatre doigts de distance, sur des alignemens tirés au cordeau. On aura soin de bien labourer la terre, & de la rendre bien meuble : on les multiplie de cayeux à la fin de Juin, & on les replante en Octobre.

*Nielle* ou *Nigelle.* Il y a trois sortes de nielles ; sçavoir la nielle simple à larges feuilles & à grandes fleurs bleues, la nielle à petites feuilles & de couleur blanche, & la nielle de Candie. On les seme en Septembre & Octobre en pleine terre couverte d'un peu de terreau, & on les transplante en Mars ou Avril, selon que les plants ont de force. La nielle fleurit en Juillet, & demande une terre grasse.

O*Eil de bœuf*, plante vivace de plate-bandes, qui se multiplie de graine & de racines éclatées qu'on plante à trois doigts de profondeur : elle veut être arrosée. Sa semence est quarrée & fort menue.

Œillet.

Cette fleur est des plus belles, & a fait pendant long-tems l'occupation de quantité d'hon-

nêtes-gens qui l'ont négligée, à cause du soin qu'elle demande, ou des affaires plus sérieuses qui les ont occupés. Paris ne posséde plus l'œillet dans son excellence, comme je l'ai vu autrefois : il n'est que très-peu de curieux de cette fleur, qui sont presque tous dispersés dans le Royaume. Je diviserai la culture de l'œillet en différens articles, afin que ceux qui voudront encore en cultiver avec soin, sçachent ce qu'ils ont à faire en différens tems.

### *Qualités que doivent avoir les beaux Œillets.*

On souffroit autrefois les petits œillets, pourvû qu'ils eussent la finesse ; & les gros, quoiqu'ils fussent brouillés. Un œillet doit avoir huit à neuf pouces de tour ; les parfaits en ont jusqu'à quinze. Il faut qu'il soit garni de beaucoup de feuilles, qu'il soit pommé en forme de houpe, qu'il soit bien net dans ses couleurs, & bien rond. Les œillets dentelés, mouchetés & pointus sont méprisables. Il est difficile d'avoir des œillets gros sans qu'ils crevent ; mais le carton avec lequel on releve les feuilles qui tombent à travers les fentes de la casse, y remedie fort juste, & remet la fleur dans son état naturel.

Un œillet accommodé & refendu en est plus agréable ; on ne doit point l'outrer ni l'étriper en l'élargissant.

Plus la fleur est mêlée également de panache & de couleur, plus elle est belle. Les gros panaches par quart ou moitié des feuilles, sont plus beaux que les petites piéces. Quand le panache est bien tranché & point imbibé, c'est le mieux : ces panaches doivent partir du fond de la fleur, pour être parfaits.

### *Terre propre à l'Œillet.*

Je mets sur trois panerées de terre franche trois panerées de terreau de fumier de cheval, & autant de terreau de fumier de vache.

L'œillet veut une terre fraîche, nourrissante & médiocrement légere ; celle-ci lui convient parfaitement bien : un peu de sable noir pourroit n'y pas nuire. Il faut toujours préparer ses terres un an avant de s'en servir, les passer souvent à la claie, & au crible de fer délié quand on veut empoter.

### *Maniere d'empoter l'Œillet.*

Pour garder un ordre en parlant de la culture de l'œillet, je présuppose qu'on commence par planter les marcottes en automne ; & de là j'en suivrai toutes les façons jusqu'aux semences.

Les pots doivent avoir environ cinq pouces & demi de haut, & sept pouces de large de diamétre par le haut.

Avant que d'empoter vos marcottes, mettez au fond du pot un bon doigt d'épais de pur terreau de fumier de cheval : il aide à égouter l'eau, & bouche moins les trous du pot que la terre.

Regardez si la tige de votre marcotte demande que vous la mettiez bien avant en terre, ou très-peu ; vous disposez votre terre dedans votre pot, de maniere qu'elle fasse une petite butte, au milieu de laquelle vous arrangerez les racines de votre marcotte.

Recouvrez-les ; & quand votre pot est plein de terre, enfoncez-la un peu, sans trop fouler ni incommoder vos racines ; remplissez toujours le pot, & faites que votre marcotte demeure enterrée, de sorte qu'il y ait de l'espace entre la terre & les premieres fannes : une marcotte trop enterrée est sujette à la pourriture.

Mettez ensuite environ un demi-doigt de terreau de fumier de cheval sur votre pot, pour aider les arrosemens à pénétrer plus également, & pour empêcher la chaleur de durcir & fendre le dessus de la terre du pot.

Si vous craignez que votre marcotte soit ébranlée, ou par sa hauteur, ou pour n'avoir pû l'enterrer avant, arrêtez-la par deux ou trois bâtons croisés. Quand les arrosemens ou les pluies auront affermi la terre, vous ôterez vos bâtons.

Arrosez d'abord votre marcotte à fond ; mettez-la à l'ombre environ une quinzaine de jours ; pendant lesquels vous l'arroserez peu & souvent.

Si vous n'avez pas envie d'empoter vos marcottes à demeure dans les mêmes pots où ils doivent fleurir l'été suivant, soit parce que vous n'aviez par alors assez de pots vuides remplis de vos marcottes, soit qu'ayant moins de pots, vous croyez les faire transporter plus aisément dans la serre pendant les gelées, & les rapporter de même à leur place, ce qui arrive assez souvent d'une saison à l'autre ; empotez-les dans des petits pots qui ont trois pouces & demi de haut, & de largeur à proportion ; ou mettez vos marcottes comme en pépiniere, plusieurs dans un pot, ou dans de petites caisses de la hauteur d'une douve étroite.

Il faut à chaque fleur avoir beaucoup d'exactitude pour les listes. C'est un des grands plaisirs des fleurs que de les connoître à toute heure.

### *Gouvernement de l'Œillet jusqu'au printems.*

Otez vos pots de l'ombre, lorsqu'ils y auront été quinze jours, & mettez-les en grand air au soleil levant, ou dans un endroit où ils n'ayent le soleil que le tiers du jour.

Vous conserverez beaucoup mieux vos œillets sur des ais élevés sur des treteaux, qu'à plate-terre : les pluies d'automne s'écoulent plus aisément ; les vers n'entrent point dans les pots ; ils ont plus d'air, pourrissent moins, & fleurissent mieux.

Quand les dernieres pluies d'automne viennent sur la fin de Novembre & Décemb. il seroit à propos que vos œillets fussent couverts ; vous pourrez les mettre à l'entrée de votre serre, & les arroser depuis ce tems jusqu'au printems lorsqu'ils en auront besoin.

On n'arrose jamais les œillets que d'eau qui ait été reposée & échauffée par le soleil ; l'eau trop froide leur nuit ; néanmoins l'eau fraîchement tirée des puits leur est bonne en hiver, lorsqu'ils sont enfermés dans la serre.

Il faut les y mettre quand il gele bien fort, le grand froid les fait mourir ; & si l'on n'a pas de serre, une chambre bien close, au pis-aller une cave qui ne soit pas trop humide, peut leur suffire. Accoutumez peu-à-peu vos marcottes au soleil lorsque vous les sortez de la serre après les gelées ; le trop grand soleil tout-à-coup les feroit mourir. S'ils ont gelé dans la serre, ne les en sortez point qu'ils ne soient totalement dégelés.

Quand ils ont repris vigueur, remettez en grands pots ceux qui sont en petits & en pépiniere, & les remettez à la place où ils étoient avant les pluies froides.

Otez exactement toutes les feuilles pourries, & tenez toujours vos plantes propres.

### *Gouvernement des Œillets au printems & en été.*

A proportion que vos marcottes se fortifient, il faut les arroser plus fortement, sur-tout lorsque les chaleurs augmentent.

Quand le dard commence à monter, c'est alors qu'on doit le visiter soigneusement, pour prendre garde à ses besoins.

Ne lui ménagez point l'eau ; une plante ne travaille pas utilement dans la sécheresse.

Cassez ou coupez à un nœud près du pied les marcottes qui montent, & ne laissez qu'un dard aux pots dont vous voulez avoir de beaux œillets.

Mettez à ce dard une baguette à deux ou trois doigts du pied.

Liez votre dard à cette baguette avec de la laine à trois ou quatre endroits. Otez les plus petites marcottes pour fortifier les autres, & prenez garde d'endommager le pied dans cette opération.

Ne laissez que deux ou trois boutons à fleur sur le dard ; si votre œillet même ne demande qu'un bouton, ôtez tous les autres : la premiere fleur est toujours la plus belle, & fait l'unique espérance d'un curieux.

Otez avec exactitude les boutons qui viennent autour de ceux que vous souhaitez qui fleurissent.

On peut aider quelques boutons à fleurir. Il y en a qui grossissent en forme de cul d'artichaux courts & gros près du dard, & menus de la pointe. Il faut les lier avec du fil ; ils se remplissent du bout & fleurissent mieux. On ouvre aussi un peu le bout de la casse de tous les côtés.

A mesure que vos œillets fleurissent beaux, arrangez-en la fleur en la peignant ou la refendant : mettez-y un carton, & placez vos pots en théatre. Arrangez bien vos fleurs suivant leurs couleurs. Il est bon d'arroser les pots qui sont sur le théatre, un peu plus souvent que s'ils étoient en leur place ordinaire, mais plus légerement.

Il est à propos de consulter quelques curieux sur toutes ces opérations, qu'on ne peut assez bien décrire, pour mettre au fait un homme qui voudroit commencer à entrer dans la curiosité.

### *Marcottes d'Œillets.*

On ne marcotte l'œillet que lorsqu'il sort de sa fleur. Rien n'est plus aisé que la maniere de marcotter. Fendez la moitié de la tige de la marcotte près & au-dessous du nœud, & poussez la fente une ligne ou deux au-dessus du nœud ; puis coupez juste au milieu du nœud la moitié qui ne tient plus au pied qu'on nomme le talon, & auquel la racine vient, après avoir couché votre marcotte dans son pot garni de terre préparée pour les marcottes, & avoir fiché en terre

au-dessus de la fente, en tirant vers le pied, un petit crochet de bois qui tient enfoncée la tige de la marcotte, de sorte que son talon ou coupure soit tout-à-fait couvert de terre. Il faut que le crochet soit bien enfoncé & fasse rélever la marcotte, & que son talon se trouve situé tout droit.

La terre propre à faire les marcottes doit être fort légere. Je prens pour cela la terre des pots des œillets que j'ai jettés. Je mêle encore autant de terreau de fumier de cheval dans cette terre.

Quand les tiges des œillets sont trop longues pour être marcottées dans leur pot, ou trop hautes pour s'abaisser sans se rompre, on les fait passer à travers un petit entonnoir de fer blanc, soutenu d'un bâton. On remplit cet entonnoir de terre; les marcottes y réussissent fort bien.

Arrosez bien vos marcottes aussi-tôt qu'elles sont faites, & les laissez trois ou quatre jours à l'ombre, pour s'affermir seulement; puis remettez-les en leur place ordinaire, observant de ne point les laisser sécher faute d'eau. Six semaines après qu'elles ont été faites, elles ont racines.

Levez-les par un beau tems, en les coupant près du pied, pour recouper vis-à-vis du talon la moitié qui tenoit à ce pied. Vous aurez fait alors toutes les façons aux œillets, & recommencerez leur culture par ce qui est dit ci-dessus de la maniere d'empoter.

### *Graine & plant d'Œillets.*

On a bien de la peine à avoir de la graine de beaux œillets; cependant dans le grand nombre quelques-uns en donnent. Ne cueillez point la graine qu'elle ne soit très-meure. Semez-la au mois d'Avril dans des pots & dans une terre bien préparée.

Quand votre plant a poussé & qu'il est haut du petit doigt, ôtés-le pour le replanter de pied en pied; ils fleuriront l'année d'après.

*Œillet d'Inde*, se seme en Mars, & se replante en Avril. Sa graine est petite & anguleuse.

*Œillet de Poëte*, se multiplie par graine, par rejettons enracinés, & par boutures, ainsi que l'*Œillet d'Allemagne*.

## OREILLE-D'OURS.

Les Flamands se sont attachés les premiers à la culture de cette fleur, & c'est d'eux que nous en avons la connoissance, quoiqu'elle vienne naturellement dans les prés de plusieurs de nos Provinces. C'est une des plus jolies fleurs qu'il y ait; & sa variété à l'infini dans les couleurs & dans les panaches, fait l'admiration de ceux qui la cultivent. Les Anglois & les Hollandois sont très-riches en cette curiosité, & nous en tirons avec de l'argent beaucoup de belles espéces tous les ans. Je divise ce qui concerne cette fleur en différens Articles, afin qu'un Curieux sçache ce qu'il faut faire pour en avoir de belles, & ce qu'il y a à observer dans leur culture.

### *Qualités que doivent avoir les belles Oreilles-d'ours.*

La fleur de l'oreille-d'ours sort d'un navet qui se met en terre; il est spongieux & pourrit aisément. Le dessus du navet, qui doit toujours être hors de terre, s'appelle le collet, d'où sortent le verd & la fleur. Le milieu des feuilles s'apelle le cœur.

Le verd se nomme la fanne, il y en a de toute forme, de dentelées, d'unies, d'épaisses & de minces, de différens verds & de farinées. La plus belle fanne est celle de moyenne grandeur: les larges & les longues sont désagréables, sur-tout lorsqu'elles sont droites; elles cachent la vûe de la fleur; à moins qu'elle ne fasse son bouquet fort haut.

La tige de la fleur doit être forte pour soutenir le bouquet; les fleurs qui ne se soutiennent pas n'ont point de mérite. Les bien choisies & bien cultivées font un gros bouquet. Quand toutes les cloches sont ouvertes, le poids du bouquet le fait plier sur le pot, dès qu'il fait un peu de vent: on y remedie en plantant derriere le bouquet de petits bâtons minces, où l'on passe un fil de laiton, dont le haut s'éloigne du bâton d'un & de deux pouces, & est fait en forme de croissant, dont les pointes sont du côté du bâton, & dont le demi-cercle prenant la tige du bouquet, le soutient sans le gêner.

Les Curieux se forment des regles justes & de bon sens pour examiner les perfections de toutes les fleurs qui méritent leur attention. Celle de l'oreille-d'ours en général, sont la grandeur de la fleur, la rondeur, l'étoffe ou l'épaisseur de la feuille de la fleur, le lustre & le grand brillant. Il faut aussi qu'elle s'ouvre & se présente bien à la vûe; que l'œil en soit grand, net & bien distingué, & que le bouquet en soit beau & droit.

La fleur de cette plante s'appelle cloche, & tient à la tige par une queue qui doit être courte: les trop longues font baisser la fleur; ce qui empêche de la voir & la fait mépriser. La fleur

doit se présenter à la vûe en forme de bouquet. Pour être belle & de mérite, la tige en doit être haute : celles qui sont basses ne sont point du premier ordre.

La fleur doit être parfaitement ronde & étoffée, c'est-à-dire épaisse, & avoir six feuilles égales. Dès qu'elle n'est pas parfaite dans sa rondeur, elle est de rebut. Elle ne doit point gaudronner ni se replier, ce que font d'ordinaire celles qui manquent d'étoffe.

Il y a deux espéces de cette plante ; l'une couleur pure qui ne panache jamais ; l'autre qui naît panachée, ou tracée, comme disent les Flamands, & qui ne devient jamais couleur. Cette fleur se reproduit toujours la même, & ne varie que pour dégénerer. Les panachées y sont sujettes, & deviennent toutes jaunes ou toutes blanches, selon leur panache ou jaune ou blanc. Il faut les jetter : cependant elles reviennent, à ce qu'on dit, à leur premier état ; mais il faut tant de tems pour y réussir, que ce n'est pas la peine de s'y amuser.

Cette fleur est admirable par la diversité de ses couleurs : il y en a de toutes les sortes, excepté des bleues. On en voit même qui approchent du bleu. La varieté surprend, particulierement dans les angloises ; elles sont tracées dans une même cloche, de quantité de couleurs fort opposées, qui charment la vûe par un panache très-agréable. Cette fleur se couvre d'une poudre très-fine & très-blanche, qui est particulierement redoublée sur l'œil ; ce qui donne un grand éclat à ses bizarres, rendant l'œil d'un blanc éclatant. Cette poudre agréable veut être exempte de la moindre goutte d'eau.

Ces bizarres d'Angleterre seroient les plus belles, si elles fesoient leurs cloches aussi grandes que les pures & les panachées ordinaires. Il y en a peu de ce genre, la nâture leur refuse cette beauté ; le bouquet en est même trop petit ; elles n'ont d'ordinaire que sept à huit cloches ; il en faut pour une belle oreille-d'ours douze & jusqu'à quinze. Les angloises qui ont de grandes fleurs, qui font un beau bouquet & qui sont rondes, sont très-rares. La plupart sont pointues ou étoilées.

Les couleurs pures donnent ordinairement de plus grandes cloches que les panachées, ce qui les fait estimer. Les petites fleurs ne sont que des chiffons.

Les pures, pour être belles, doivent être veloutées ; on en voit sans velours. Il faut dans ce cas qu'elles soient satinées & brillantes, sinon on les méprise. Il est essentiel que la fleur s'ouvre parfaitement, qu'elle ne se renverse point, & qu'elle présente ses fleurs en bouquet ; les plus grandes cloches sont les plus belles. Il y en a dont la largeur surpasse un écu de trois livres. Nous possedons dans cette fleur beaucoup plus de beau en pures qu'en panachées ou tracées. Les pures ont l'avantage du velours, du lustre & de la grandeur de la cloche, ce qui leur donne une prééminence au goût de plusieurs.

Il y a peu de belles panachées, elles manquent la plupart du lustre. L'œil souvent s'imbibe, & participe de la couleur de la plante. Le panache en est rarement net : celles qui sont nettes & très-brillantes sont fort rares. Il y a de deux sortes de panachées : les unes panachent en blanc ; plus ce blanc est blanc de lait, plus la plante est belle ; plus les traits de blanc qui forment le panache sont larges & coupés nettement, plus elle est précieuse : de même de celles qui panachent en jaune ; plus il est doré, plus la plante se fait admirer

Il y a une différence dans ces deux sortes de panachées. Les bizarres qui panachent en jaune, ont néanmoins l'œil blanc & poudré. Celles qui panachent en blanc, ont l'œil blanc & ne l'ont point poudré. Il n'y a que les bizarres angloises qui l'ont blanc & poudré.

L'œil doit être grand & bien coloré, pour être distingué nettement de la fleur. L'œil est le rond qu'on voit au milieu de la fleur ; il est blanc ou jaune : plus il est blanc de lait ou doré, plus il est beau. Il doit être grand, les petits yeux sont détestables ; il doit être au moins du tiers de la circonférence de la fleur. Le rond parfait forme l'œil le plus beau ; il y en a d'exagones qui forment une espéce d'étoile, on ne les méprise pas. L'œil doit être bien percé ; & les paillettes doivent sortir à fleur d'œil, le remplir & le surpasser d'un peu, & former comme un petit soleil dans le milieu de la fleur. L'extremité des paillettes, au sortir de l'œil, doit être plate & en forme de petite spatule.

Les paillettes sont ces petits traits jaunes ou blancs qu'on remarque dans le milieu de l'œil. Celles qui n'ont point de paillettes, & qui ont un picot qui est comme un espéce de pilon, sont à rébuter ; les bons Curieux les rejettent.

S'il n'y a point de picot, & que les paillettes soient si foibles, qu'elles paroissent comme rongées sans cette petite spatule à l'extrémité au-dehors de l'œil ou qu'elles ne sortent pas jusqu'au haut de l'œil, elles sont à rebuter ; on les appelle borgnes. Les paillettes bien faites lui donnent de la grace, & sont comme les paupieres de l'œil.

Il y a encore des yeux qui sont si ouverts, qu'on pourroit y faire entrer le petit doigt. Ils ont ordinairement le picot : ces yeux-là sont détestables ; on les appelle gorges-de-loups.

L'œil parfait doit être grand, bien tranché & bien distingué de la couleur. S'il s'imbibe &

qu'il participe de la couleur de la plante, ce qui n'arrive que dans les tracées de blanc, on dit qu'il bave ou qu'il boit dans son blanc : les belles panachées de blanc sont très-rares.

Il y a des oreilles-d'ours dont l'œil est gauffré. Quand ils sont grands & parfaits, ils sont rares & très-estimables. Il manque aux panachées des traits de noir, ce qui rendroit cette plante plus belle : on en voit dans quelques-unes ; mais ce noir, quoique marqué & distingué, brouille dans des années, ce qui est désagréable. Si l'on parvient à en trouver qui ne brouillent jamais leur noir, elles effaceront toutes celles que l'on a ; il faudroit bien semer celles qui ont du noir, on en trouvera indubitablement dont le panache sera net ; la nature n'est pas épuisée.

L'oreille-d'ours n'est belle que sur un théatre bien garni que les Flamands appellent buffet : c'est là que l'on voit le plus bel émail du monde, & qui charme les plus indifférens pour les fleurs. Ceux qui les ont en planches ou dans des plate-bandes, ne les aiment pas, ou n'ont pas du goût.

### *Terre propre aux Oreilles-d'ours, leur gouvernement en pot & en fleur ; & maniere de les œilletonner.*

Cette plante jette beaucoup de racines & fort longues ; il lui faut de la terre franche & propre au froment, de la terre de pré & du terreau.

Sur quatre panerées de terre à froment, j'en mets deux de terre de pré, provenant des buttes que les taupes poussent & forment dans les prés. Je mêle deux panerées de terreau de cheval ; & une de fumier de vache consommé ; je mêle bien le tout, & le fais passer dans un crible fin pour m'en servir au besoin. Bien des Curieux rejettent le terreau de vache, sur-tout à Paris, peut-être par la difficulté d'en avoir.

Pour conserver l'oreille-d'ours, on doit la tenir à l'ombre dès que la fleur est passée & ne lui donner de l'eau que quand les pots sont secs ; trop d'eau la pourrit. Au quinze Octobre, dès qu'il tombe de pluies & qu'il fait frais, mettez vos pots au soleil levant ou au couchant jusqu'en Novembre ; placez-les alors au plus grand soleil, & les laissez dans cette situation jusqu'à la fleur. Dès que vous voyez les premieres cloches s'ouvrir, mettez celles qui s'ouvrent à l'ombre, la fleur en sera plus colorée : lorsqu'elles commencent à s'ouvrir, ôtez les œilletons des panachées qui sont dégenerés, & qui sont devenus blancs ou jaunes. Il est aisé de les rompre dans ce tems, & de les arracher : en tout cas, servez-vous de la petite serpette, ou à son défaut d'un canif, en prenant garde d'endommager le collet de la plante. Si vous les laissiez, ils feroient dégénérer toute la plante, outre qu'ils sont désagréables à la vûe.

Si le pied est garni d'un ou de deux œillettons, & que vous vouliez multiplier une espéce qui vous soit prétieuse, tirez doucement l'œilleton qui a racine pendant la fleur sans dépoter votre plante ; l'œilleton reprendra certainement le mettant à l'ombre, & plus promptement que si vous attendiez que la fleur fût passée : mettez après la fleur tous vos pots à l'ombre. Si vous voulez alors œilletonner vos plantes, déposez chaque espéce dès que la terre sera un peu hâlée ; secouez la terre entierement ; donnez à vos pots de la terre neuve ; tirez avec la main tous les œillettons qui ont racine ; rafraîchissez les racines avec la serpette ou le canif ; prenez garde que le navet soit sain ; coupez jusqu'au vif s'il y a du pourri, & tant que vous verrez de points rouges dans le navet : il doit être blanc & ferme pour être sain : pour peu qu'il reste du navet, il reprendra. En ce cas, prenez deux petits bâtons de balai, croisez-les ensemble sur votre plante dans le pot, pour la tenir ferme en terre. Enterrez chaque œilletton dans vos pots jusqu'au collet ; laissez-le absolument hors de terre ; arrosez légerement tous les soirs pendant huit jours, & laissez vos pots à l'ombre, vos plantes reprendront fort bien. Servez-vous de l'arrosoir à pompe, il bat moins la terre, & l'arrosement pénétre mieux.

Il faut en empotant presser doucement la terre autour du pot, & dans le milieu autour du navet ; votre plante par ce moyen sera ferme, la racine agira & prendra nourriture ; si la plante n'étoit pas un peu pressée de sa terre, elle ne reprendroit pas.

Pendant l'été, si l'on pouvoit ôter tout-à-fait le soleil aux oreilles-d'ours, on feroit fort bien : laissez-les à l'ombre ; les chaleurs & les coups du soleil, soit du matin ou du soir, en brûlent & en font fondre plusieurs.

Epluchez en toute saison les feuilles jaunes & livides, excepté dans les grands froids ; & ayez soin de regarnir vos pots de terre dans les trous que font les arrosemens, & sur-tout autour du collet de la plante qui ne doit jamais être découvert.

L'oreille-d'ours ne craint point la gelée, quand il neige ou qu'il tombe des gresils ou des pluies froides. Faites coucher vos pots sur le côté, sur terre ou sur les planches où ils sont placés, la fleur tournée au soleil ; cela en conservera plusieurs ; les eaux de neige qui en font périr quantité, n'entreront point dans vos pots ; & la grêle, qui l'été pourrit en fondant dans le cœur, ne leur

nuira point : on peut même les mettre dans la ferre. Dès que vous verrez le tems doux en Février, ôtez de deffus vos pots un doigt d'épais de la terre, remettez-en de la neuve ; la plante en fera mieux, & vos pots feront propres.

Plufieurs Curieux en Flandre & en Hollande font carreler les places où ils mettent leurs pots, foit en été, foit en hiver, & font élever ce carreau comme en amphithéatre & fur plufieurs rangées, comme les théatres ou buffets où on les met en fleur, afin que les vers ne pénetrent point dans leurs pots.

Ayez foin dans l'été de faire chercher les fcargots & les chenilles ; ces infectes les rongent, fur-tout au mois de Septembre que les œufs des fcargots font éclos.

Si en vifitant vos pots vous voyez quelque œilleton qui languit ou demeure fans travailler, tirez-le du pot ; vifitez la plante, elle eft malade, coupez le pourri, mettez-la en pleine terre à l'ombre en été, & en hiver au foleil.

## *Graine d'Oreille-d'ours : la maniere de la femer, & d'en élever le Plant.*

Si vous voulez faire des éleves de cette plante, il faut avoir foin de recueillir la graine de vos plus belles plantes, des plus grandes cloches, des plus étoffées, & fur-tout des plus veloutées. Cette graine eft fort menue, & renfermée dans de petites coques qui naiffent de l'œil ; foyez attentif à la cueillir : dès que ces petites coques font jaunes, elles s'ouvrent, la graine fe perd, & les perce-oreilles la dévorent.

Quelques-uns fement leur graine en Septembre ; d'autres en Décembre, en Janvier même fur la neige ; ces derniers prétendent qu'ils réuffiffent mieux : on ne feme en Hollande & en Flandre que dans le courant ou à la fin de Décembre ou en Janvier ; il feroit trop tard en Février : mais elle réuffit mieux en Décembre.

Cette graine craint d'être couverte de terre. Quand vous femez fur la neige, dès qu'elle vient à fondre, elle enfonce affez votre graine, on eft sûr de réuffir : & les Flamands prétendent que la femence des mois de Décembre & de Janvier porte plutôt fleur que celle de Septembre.

La graine leve à la fin de Mars ou aux premiers jours d'Avril. Au commencement de Mai, préparez de nouvelles terrines avec de la même terre où vous avez femé : tirez vos petites plantes de la terre avec leurs racines : prenez pour cet effet deux petits bâtons très-minces, & faits en petite fpatule par le bas ; faites un petit trou avec un autre bâton très-menu dans vos nouvelles terrines ; enfoncez-y chacune de vos petites plantes jufqu'aux feuilles, à un pouce de diftance l'une de l'autre ; preffez la terre de chaque trou légerement avec vos petits bâtons ; elles profiteront : laiffez-les toujours bien à l'ombre, & au mois de Septembre mettez-les en caiffe ou en planche ; plufieurs fleuriront au mois d'Avril, & beaucoup plus au mois de Septembre fuivant. Vous éliterez les plus belles que vous mettrez en pot pour en juger à la feconde fleur.

Les pareffeux qui ne les repiquent pas au mois de Mai dès qu'elles font levées, les voyent fondre, & perdent une année. Repiquez-les, cela les conferve & leur donne un air de propreté. La mouffe que l'ombre fait venir fur les terrines, les fait périr ; ainfi l'on aura grand foin de les repiquer en caiffes ou en planches.

*Ornithogalon.* On en cultive de plufieurs efpéces qui fe multiplient toutes de leurs bulbes qu'on plante en Septembre, & qu'on met deux doigts avant en terre. L'ornithogalon vient originairement du levant ; c'eft pourquoi on doit l'expofer au grand foleil, & le planter en pots dans une terre compofée d'un tiers de terreau & de deux tiers de terre légere. Comme cette plante craint la gelée, il faut, lorfque l'hiver approche, la mettre dans la ferre.

*Orchis* ou *fatyrion*, fe plaît en terre humide & à l'expofition du nord. On en plante en pots & en pleine terre, cinq doigts avant en terre, & à quatre de diftances. On la multiplie en Septembre de fes bulbes qu'on replante auffi-tôt.

P*Ain de pourceau* ou *cyclamen.* Il y a plufieurs efpéces de cette fleur ; fçavoir, de printaniers, d'été, d'automne & d'hiver. Ils font encore de différentes couleurs ; fçavoir, pourpres, blancs & gris-de-lin. Il en croît en France, en Allemagne & en Turquie. On les multiplie de femences en Septembre & en Mars. On les feme en pots remplis d'une terre fort légere, & mêlée de terreau.

On les expofe au foleil, & on a foin de les arrofer. On ne les tranfplante que trois ans après qu'ils ont été femés. Ils fe plaifent ordinairement à l'ombre. Les belles efpéces craignent l'hiver.

*Panicaut* ou *chardon roulant*, fe feme en Septembre dans une terre légere, couverte d'environ un doigt de terreau. Quand on en feme la graine à demeure, il faut le faire à claire-voie, & l'éclaircir encore auffi-tôt que le plant en eft levé, afin qu'il ne croiffe point étoilé.

*Paquerette*

*Paquerettes* ou *marguerites*, ſe multiplient de racines éclatées. On en borde les plate-bandes : on en fait auſſi des maſſifs de parterre, en y mêlant de la ſtatice, ce qui fait un joli émail.

*Paſſetous*, eſpéce de jacinthes printanieres blanches ou bleues à gros bouquets, ſe multiplient de leurs oignons.

*Pavots* ou *coquelicots* panachés & doubles, ſe ſement très au clair & à demeure, en Septembre, Octobre & Mars : ils ſe repeuplent enſuite d'eux-mêmes tous les ans, en les laiſſant grainer ſur la place.

*Penſées*, ſe ſement auſſi très au clair.

*Perce-neiges*, ſe multiplent de leurs bulbes.

*Pieds d'alouettes*, ſe ſement en Mars.

*Pyramidale*, qu'on appelle autrement *violette en pyramide* ou *arborée*, eſt une eſpéce de campanule qui vient de Flandre, eſtimée à cauſe de la beauté & de la pyramide de ſes fleurs qui ſentent le ſtorax, & durent quelquefois ſix mois. On peut n'y laiſſer pouſſer qu'une tige, pour qu'elle ſoit plus belle & mieux garnie. Elles ne montent que tous les deux ans ; & quand il y a pluſieurs montans, on les arrange en fleurs de lys, en colonne torſe, ou autrement ; ce qui fait un bel effet pendant la fleur. Cette plante veut du ſoleil médiocrement, une terre forte & beaucoup d'arroſement. Elle ne graine point facilement : on la multiplie de ſes racines qui ſont abondantes, laitées & très-vivaces ; on les rompt doucement par morceaux, qu'on replante promptement ; elle reprend auſſi de boutures.

*Pivoines* ou *péones*, ſe ſement ou plantent en Octobre.

*Primevere*. Cette fleur eſt de différentes couleurs. Les plus belles eſpéces ſont propres & à bouquets. Elle aime la bonne terre & le frais : on la multiplie de ſemence en Septembre, & de plant enraciné ſur la fin de Mars, lorſque la fleur eſt paſſée. Le *primerayé* s'appelle autrement *paralyſe*, parce que les racines, les feuilles & les fleurs de cette plante ſont très-apéritives, vulneraires, & s'employent pour la paralyſie.

## RENONCULE.

Parmi les fleurs qui ſont l'ornement des jardins, la renoncule eſt une des plus eſtimées. On la plante en Septembre dans une terre point trop graſſe & bien labourée, mêlée de terreau de vieilles couches, ou bien d'une eſpéce de terre légere ou bois pourri, qui ſe trouve dans le creux des ſaules & autres arbres vieux. On peut auſſi en compoſer une de terre neuve, de terreau & de crotin de mouton, de chacun un tiers bien mêlangés, & gardés pendant un an, ayant ſoin de la remuer de tems à autre.

On ſuivra, pour planter les griffes de renoncules, l'ordre que j'ai preſcrit en parlant des anemones. Elles veulent être plantées deux doigts avant en terre, & à quatre de diſtance l'une de l'autre : on les y placera l'œil en haut, & les pointes des doigts en-bas. L'expoſition qui leur convient le mieux eſt celle du levant. On doigt les arroſer, & les garantir des rayons du ſoleil par quelques paillaſſons, auſſi-tôt qu'elles ſont plantées ; mais au bout de quelque tems il eſt bon de les découvrir. Il faut les nettoyer des mauvaiſes herbes ; faire la guerre aux inſectes, ſoit chenilles, fourmis, taupegrillons, pucerons ou autres ; ôter les feuilles ſéches ou pourries ; donner de légers labours, & ne point leur laiſſer manquer d'eau. Quand les pluies d'automne ſont abondantes, il eſt néceſſaire de les en préſerver, ainſi que du froid, de la brouiture, & des gelées blanches ; & leur donner l'hiver les mêmes ſoins que j'ai dit pour l'anemone. On ſépare des autres renoncules les griffes attaquées de pourriture. S'il y a pluſieurs boutons ſur une même tige, on les ôte pour que le principal bouton profite davantage, & qu'il donne de plus fortes & de plus belles fleurs. On met des baguettes pour ſoutenir les tiges qui ſont fort élevées, ou qui ont été renverſées par le vent.

Lorſque les planches de renoncules ſont en pleine fleur, ſi l'ardeur du ſoleil eſt extrême, on les couvre de quelque toile, paillaſſon ou autre choſe ſemblable, ſoutenus ſur des pieux ; & on met celles qui ſont en pots à l'ombre, pour que leurs fleurs en durent plus long-tems, & qu'elles conſervent mieux leur luſtre.

Auſſi-tôt que la fleur ſe paſſe, il faut couper les tiges, & laiſſer les griffes en terre pendant quelque tems pour qu'elles reprennent chair, ayant ſoin de les arroſer ; puis on les déplante lorſque les feuilles commencent à jaunir ; c'eſt ordinairement en Juin : enſuite on détache doucement & ſans rien endommager, les nouvelles griffes qui ſont venues à côté des anciennes ; on les nettoye & on les épluche en leur ôtant tout le pourri, & ne craignant point de couper juſqu'au vif ; après quoi on les met ſécher dans une chambre ſur des tablettes expoſées au grand air, avant que de les renfermer dans des boëtes qu'on place dans des endroits exempts d'humidité. C'eſt par la voie de ces nouvelles griffes, qui eſt la plus prompte & plus ſûre, que les renoncules ſe

multiplient. On peut aussi les multiplier par la graine que donnent les renoncules semi-doubles; mais cette voie est bien plus longue. Les renoncules doubles n'en donnent point.

Les plus belles especes de renoncules sont les semi-doubles. Elles ont des varietés de couleurs à l'infini, & font un émail parfait dans une planche : elles demandent aussi moins de soins que les doubles, parce qu'elles sont moins délicates.

Quand on s'apperçoit que les semi-doubles se dessèchent, ce qui est une preuve que la graine est meure, on coupe les têtes dans lesquelles est renfermée la semence, par un tems serain, après que l'humidité de la nuit a été dissipée par le soleil, y laissant un bout de tige, afin de pouvoir les mettre par paquets & les pendre à l'ombre au grand air, pour les y faire sécher; après quoi on coupe ces bouts de tiges, & on met les têtes dans des boëtes.

Le mois de Septembre étant venu, on détache doucement la graine des pistiles, prenant garde de l'endommager; puis on la séme à l'ombre dans une bonne terre bien préparée, & on la recouvre d'un peu de terre : elle est un mois à lever plus ou moins. Les petites caisses longues & basses, & les pots larges d'entrée & bas, sont fort propres pour la semer, parce qu'on peut aisément les mettre en serre pendant l'hiver, & les exposer au soleil, lorsqu'elle est levée. On aura aussi attention de l'arroser & soigner fidélement, afin qu'elle donne au bout de sa premiere année des petites griffes qu'on nomme pois, qui deviendront à leur seconde année des griffes parfaites. Au surplus, voyez ce qui a été dit ci-devant de l'anemone; il y a plusieurs instructions qui peuvent convenir à la culture de la renoncule.

*Rose d'Inde*. Cette plante qui est annuelle, se multiplie de graine qu'on seme sur couche ou en pleine terre; puis quand les jeunes plants sont assez forts pour être mis en place, on les y plante; & avec l'aide de quelques arrosemens, ils y croissent très-bien. La rose d'Inde se plaît dans toute sorte de terre, pour peu qu'elle soit bonne & bien meuble; il faut avoir soin de l'arroser.

S*Cabieuse* ou *fleur des veuves*, aime le frais & la terre grasse. On la multiplie ou de plants éclatés, ou de semence en Septembre & en Mars.

*Scille*, plante bulbeuse qui fleurit trois fois l'année, & se multiplie par ses oignons.

*Sensitive* ou *mimosa*, plante curieuse qui se ferme dès qu'on y touche. Elle est fort commune en Amérique & dans les Isles, où elle est vivace & vient en arbrisseau : mais ici il ne fait point assez de chaleur pour l'y perpétuer. On nous en envoye la graine, qui demande, ainsi que la plante, beaucoup de soin & de chaleur; elle est très-belle pendant l'été, & périt aux approches du froid. Il y en a de plusieurs espéces.

*Soleil*, *tournesol* ou *héliotrope*, se multiplie de semence ou de racines qu'on tire des touses qu'il produit en pied. Il y a de deux espéces de soleils; la premiere naît extrémement haute, & ne jette qu'une tige; l'autre est plus basse, & en pousse davantage accompagnées de plusieurs rameaux. La premiere est presque négligée à présent; si on en voit dans quelques jardins, ce n'est que dans des endroits perdus, pour y donner quelque agrément. Quand à la seconde espéce, elle n'est propre que pour mettre dans de grandes allées d'un jardin spacieux, plantées d'arbres dans toute leur longueur, entre lesquels on met ces soleils qui y font un effet assez joli. Cette plante se plaît dans toutes sortes de terres.

*Soucy* double, se seme en Mars sur couche.

*Statice*, vient comme la marguerite. La petite statice imite le gazon, & fait un bel émail pour les petits jardins de ville.

*Stramonium ou pomme épineuse*. La plus belle espéce est celle d'Egypte à fleur double. Il y en a de deux sortes, l'une blanche & l'autre violette : on les seme sur couche & sous cloche en Mars, & on les replante en pots sur la fin d'Avril. On les mettra à la plus belle exposition du jardin, au midi, s'il se peut, ayant grand soin de les arroser souvent & abondamment. Cette plante est annuelle, & ne se multiplie que de semence.

T*Hlaspis*, fleur de parterre de la grande espéce, qui se seme en Mars sur couche ou en pleine terre : on la transplante au mois d'Avril; elle est assez délicate dans sa jeunesse, & elle veut être bien arrosée : il y en a de plusieurs sortes, tant vivaces qu'annuelles.

*Tricolor*, plante de parterre de la moyenne espéce, se seme sur couche au printems, pour être transplantée. C'est une espéce d'amarante.

*Tubereuse*, est une espéce de jacinthe des Indes. Nous n'avons point de fleurs qui se plaisent plus au grand chaud. Elle se multiplie de cayeux dans les pays chauds : mais hors de là, c'est un abus d'y penser. Les Provençaux ont soin de nous apporter tous les ans des oignons prêts à planter. On les choisira gros & fermes. On les plante en pots dans une terre à potager, avec un tiers de terreau de fumier de cheval bien pourri, sur la fin de Février : on enterre ces pots dans des couches qui ont passé leur grande chaleur; on les couvre de cloches ou de paille jusqu'à

ce qu'elles soient levées. On aura soin de les arroser lorsqu'elles en auront besoin.

## TULIPES.

Je diviserai ce qui regarde les tulipes en plusieurs articles, tous nécessaires à la culture de cette belle fleur.

### *Connoissance des belles Tulipes.*

La tulipe a été nommée par les Curieux la reine des fleurs : aussi mérite-t'elle ce titre souverain par ses beautés, son panache, ses varietés & le brillant dont elle est ornée. Elle est la seule des fleurs de l'Europe qui naisse en couleur, qui panache & renaisse panachée ; ce qui fait le merveilleux de cette plante.

Elle est originaire de Turquie, & les Turcs en sont curieux. Messieurs Cambier de Lille apporterent les premieres tulipes à Paris vers 1645. La beauté d'une fleur si merveilleuse donna du prix à celles même qui n'avoient aucun mérite.

Le goût & le discernement des beautés de cette fleur ne sont formés qu'à mesure que la nature nous en a dévelopé les perfections par les semences. Dans les commencemens on admiroit celles dont on garnit les plats ; on ne prenoit point garde à la forme ; les pointues, les étroites, les globeuses, tout passoit : les panachées un peu nettes avoient un prix excessif. On lit dans l'Histoire de la Hollande, qu'à la mort d'un Curieux, il y en eut de vendues quatre mille & quatre mille cinq cens florins un seul oignon, & que la planche de ce Curieux fut vendue quatre-ving-dix mille florins.

La culture ayant découvert la richesse de cette fleur, les Curieux l'ont étudiée, & se sont formé des principes qui ont fait jetter toutes les anciennes plantes que l'on avoit tant admirées.

Ces principes ont leur justesse : ils demandent une belle forme, les feuilles de la fleur rondes, étoffées, larges dans toute leur étendue ; qu'elles ne renversent point ; que la fleur ne globe point ; que le panache soit net ; qu'il soit accompagné d'un beau noir ; que le vase soit proportionné à la largeur de la fleur, & qu'elle soit lustrée & brillante.

La rondeur de la fleur lui donne beaucoup de grace ; les pointues sont détestables : les feuilles doivent être étoffées, c'est-à-dire épaisses ; celles qui sont minces, plient & se renversent ; il y a plus de couleur dans les étoffées que dans les minces. L'étoffe contribue à faire durer la plante en fleur, & même à la netteté des couleurs & au lustre.

Les feuilles de la fleur doivent être larges dans toute leur étendue. La largeur par le haut du vase fait la rondeur, par le bas elle fait le gros vase : ce bas se nomme la culotte ; lorsqu'elle est étroite, on les nomme serrées de la culotte. La largeur forme le beau vase, quand il a une juste longueur.

La fleur ne doit point glober. On dit qu'une tulipe globe, quand le milieu du vase est considérablement plus large que le bas, & que la circonférence du haut est plus petite que celle du milieu.

Il est essentiel que le panache soit net ; le panache est le jaune ou le blanc qui se remarque dans les tulipes. Ce que nous dirons du jaune doit s'entendre également du blanc : il faut que ce jaune & ce blanc soient absolument nets, & qu'il ne reste dans le jaune aucune trace de couleur, aucune raie ni points, de maniere que le jaune paroisse vrai jaune où il perce la couleur. Plus le jaune est doré, plus la plante est belle ; le panache blanc de lait est aussi le plus beau.

Il faut aussi que ce jaune soit accompagné d'un beau noir ; ce noir dans les belles tulipes perce à côté du jaune ; il releve le jaune & la couleur naturelle de la tulipe. Plus il est par grands traits, plus la plante a de mérite ; on méprise absolument celles qui n'en ont point.

Ce n'est que sur la fin du dix-septiéme siécle, aux environs de 1685, qu'on a trouvé par les semences des plantes avec du noir ; on les a beaucoup semées, & ce sont les meres des belles de ce siécle.

Le vase doit être proportionné à la largeur de la fleur : les trop longs choquent la vûe ; les trop courts sont comme camus : la largeur du vase décide à la vûe de la longueur qu'il doit avoir : les plus grands vases bien proportionnés sont les plus beaux ; les petits sont à jetter.

Il faut que la tige soit haute ; ce sont celles du premier ordre : qu'elle soit ferme ; les tiges foibles plient par les vents, renversent leurs fleurs ou serpentent, ce qui est désagréable.

Toutes ces perfections ne sont point estimables, si elles ne sont soutenues d'un grand brillant, sur-tout au dedans de la fleur : quand elle est brillante au-dedans & au-dehors, elle est estimée magnifique. Ce brillant est comme le teint des Dames : en vain seroient-elles faites à peindre, & auroient-elles tous les traits parfaits ; sans un beau teint, elles ne passent jamais pour belles.

Le vase doit avoir six feuilles, excepté les doubles qui en ont douze ou quinze & davantage; mais les Curieux ne les estiment point : les recherchées sont celles qui ont six feuilles, trois dedans & trois dehors. Le plus ou le moins vient d'un accident & non d'un défaut, comme l'ont pensé nos Anciens. Lorsqu'elles en ont sept ou huit, c'est la force de la séve qui les multiplie : quand elles en ont moins, c'est un hazard du mauvais tems, & souvent l'effet d'un coup de gelée; elles reprendront dans la suite leurs six feuilles. Celles de dehors doivent être égales à celles du dedans : si celles de dehors sont plus hautes que celles de dedans, c'est un défaut; & quand elles paroissent pointues, elles sont méprisables.

La fleur doit s'ouvrir parfaitement, & conserver ses couleurs tant qu'elle est en fleur, sans qu'elles s'imbibent; celles qui ne s'ouvrent pas bien, sont à rebuter : elle doit finir & se sécher en renversant ses feuilles au dehors, & non en les resserrant contre le chaton. Celles qui se resserrent, ne s'ouvrent jamais bien, & s'imbibent ordinairement.

Les paillettes ou étamines doivent être brunes, c'est une beauté; les jaunes sont désagréables. A l'égard des pivots, ils n'ont rien qui contribue à la beauté de la plante, & ne servent qu'à distinguer les espéces quand elles sont dans les mêmes couleurs.

Le fond de la tulipe fait un grand ornement; ce fond que nos Anciens nommoient la plaque, est un rond verd ou brun, ou noir ou musc qui se trouve dans le bas de la fleur d'où sortent les feuilles. Ces fonds sont souvent coupés de jaune & de blanc : ceux qui sont purs & verds de pré, veloutés, & que le panache ne coupe point, font un beau point de vûe qui est une perfection, & fait présumer que la plante se soutiendra long-tems dans ses beautés.

L'on ne peut donner une plus juste idée de la beauté du panache, que la netteté & la distinction parfaite des couleurs entr'elles, tranchées nettement & séparées les unes des autres; ce qui est précisément le rebours d'un beau tableau, dont les couleurs doivent s'allier & se marier ensemble. Plus les couleurs se heurtent dans la tulipe, & sont distinguées l'une de l'autre, plus la tulipe est parfaite.

Si après avoir examiné ces principes, l'on demande le portrait d'une belle tulipe; pour connoître à la distribution que la nature opere des couleurs, celles qui doivent remporter le titre de très-belles, il ne sera pas difficile de satisfaire ceux qui le desireront.

Il y a trois sortes de panaches; le premier en ordre est celui qui est par grands traits de jaune bien tranchés, dont l'origine prend depuis le fond de la fleur, laissant le fond pur & entier, & monte jusqu'au milieu du vase. Il faut que ce jaune soit bien doré, qu'il perce la couleur de la tulipe aux deux côtés de chaque feuille, & qu'il reste de la couleur entre ces deux jaunes aux six feuilles d'environ la moitié de la largeur de la feuille, & que cette couleur conservée au dessus du fond entre ces deux jaunes soit coupée d'un beau noir. Il faut aussi que tout le long de ce jaune à chaque côté de la feuille, il y ait de grands traits de noir qui accompagnent ce jaune, ensorte que le jaune soit entre la couleur du milieu de chaque feuille & le noir. Quand ce noir coupe le jaune de place en place par des traits qui le retrecissent sans le couper entierement, & que le jaune coupe aussi par quelques traits noirs, c'est un panache bien travaillé & qui fait un bel effet. Au-dessus de ce premier jaune qui monte depuis le fond jusqu'à moitié du vase, il faut que la couleur reprenne tout le vase, que le milieu du vase soit sans jaune, & que le jaune ne reperce que le haut du vase par de grands traits aux deux côtés de chaque feuille, conservant dans le haut du vase comme dans le bas, de la couleur entre les deux jaunes de chaque feuille, & que ces traits de jaune du haut du vase soit accompagné de traits de noir qui coupent la couleur par-tout où ils percent. Si les traits de jaune & de noir au haut du vase sont d'un quart de largeur de la feuille, ensorte qu'il n'y reste que moitié de la couleur, & que les traits de noir soient proportionnés à ce jaune, la plante est magnifique. On nomme ces grands traits piéces emportées; ils forment comme un bordé d'or tout autour du vase qui perce le dedans & le dehors de la fleur. Ces seconds traits de jaune par le haut s'appellent des yeux: quand ce panache est revêtu d'un grand brillant, & que la couleur du dedans est plus vive que celle de dehors, ou même plus foncée, l'on dit que la tulipe a ses beaux habits.

Il est impossible que cette régularité puisse arriver à toutes les feuilles : lorsque la moitié fait cet effet, & que les autres ont du panache, la plante est toujours très-belle, & l'on doit esperer de la voir dans toute sa magnificence.

Les panaches en blanc doivent avoir les mêmes perfections. Il faut que la couleur domine le panache quand il est jaune. Lorsque le panache est en blanc, il faut que le panache domine la couleur; les dernieres ont ordinairement trop de couleur.

Le second panache est celui qui coupe le fond par de grands traits, de maniere qu'il paroît peu de fond, ou même point du tout : il est confondu dans le panache. Quand le travail & la disposition du panache forment les traits du premier ordre, que la couleur domine le jaune, & qu'elle a les qualités requises de la forme de l'étoffe du noir & du brillant, ce second panache est magnifique, mais inférieur au premier.

Le troisiéme est celui qui est par broderie : on l'appelle broderie, parce que les traits, tant de couleur que du noir & du jaune, semblent partagés par compartimens & par égale portion entr'eux dans toutes les feuilles. Lorsque le noir est bien marqué, que l'or est net, & qu'elle a toutes les autres qualités de la forme de l'étoffe & du brillant, ce panache a ses beautés.

Plus les traits en sont grands, plus cette broderie a d'agrémens. Les Anciens ont fait une distinction de grande & de petite broderie : il ne faut pas conclure comme eux que celle où l'on voit ce panache en broderie, se reproduira toujours de même ; la nature se joue : une fleur est cette année en broderie, qui l'année prochaine panachera par grands traits ; de même le panache sera cette année par grands traits, qui se reverra en broderie. Le jeu de la nature est admirable dans cette plante, & lui donne du mérite. Il est impossible qu'une plante si délicate & si belle puisse toujours se maintenir précisément dans les mêmes traits : les plus belles varient d'une année à l'autre. Nos anciens ont inventé le nom de parangon & de parangonée, pour nous donner l'idée de tulipes constantes : ils pouvoient en avoir, ne connoissant que deux couleurs dans les tulipes qui ne donnoient pas un grand jeu à la nature. Le noir qu'on a trouvé, & qui releve si fort cette plante, occasionne aussi ses varietés.

Il y a des panaches qui tirent leur origine du bas de la fleur, & montent jusqu'au haut du vase par des traits en forme de lignes : quand ils sont accompagnés d'un beau noir & des autres qualités, ces panaches font encore de très-belles tulipes.

Cette fleur s'est partagée dans l'Europe en deux espéces très-différentes, quoique sans doute nées de la même espéce. Les Hollandois & les Flamands ont des tulipes plus hautes, & d'un plus grand vase que le reste de l'Europe, d'une couleur & d'un panache différent. Leurs tulipes sont violettes, cerises, pourpres & rouges de différentes nuances ; elles ne panachent qu'en blanc : plus ce panache est blanc de lait, plus il est estimé. Celles de France, d'Allemagne, d'Italie, & de tous les autrs pays de l'Europe, sont de couleur canéle, grise, musc, gris-de-lin, & de plusieurs nuances. Dans ces couleurs il y en a quelques-unes de rouges, elles panachent en jaune. On en trouve dans les rouges & les gris-de-lin quelques-unes qui panachent en blanc : ces dernieres ne sont pas de durée, & rarement atteignent-elles les beautés de celles qui panachent en jaune. De même les Flamands trouvent des plantes qui panachent en jaune, mais dont le jaune est rarement doré ; il tire au citron : ils nomment ces dernieres des bizarres. Il y en a de très-belles.

Les baguettes qu'on tire de Flandre & de Hollande, périssent en France en deux ou trois ans. Si elles résistent trois ans, elles diminuent de la hauteur & de la grandeur de leur vase, brouillent leurs panaches ; & les oignons qui sont naturellement très-gros, deviennent petits & périssent à la fin. Les plantes de France font le même effet en Flandre & en Hollande : chaque espéce veut son climat. Les Curieux de France tirent des baguettes & des bizarres de Flandre & de Hollande : ces baguettes donnent de la grace au coup d'œil de leurs planches : dans une planche de cinq cens tulipes ils en mettent une vingtaine ; un plus grand nombre rendroit le coup d'œil trop clair.

Il faut faire ici une observation sur ces différens panaches. Toutes les Nations ne sont pas du même goût. Les Flamands & les Hollandois veulent que leurs tulipes soient toutes en blanc ; que ce blanc contienne presque tout le vase de la fleur, & qu'il n'y ait que le haut de la feuille où il reste de la couleur, comme des traits accompagnés d'un beau noir : ils sont charmés de ce panache ; les autres Nations ne l'estiment point : la perfection de leurs panaches est le blanc de lait.

Les anciens ont cru que le panache venoit de maladie. Ce sentiment n'étoit fondé que sur ce que la hauteur de la tige des couleurs pures diminuoit en panachant ; d'où ils ont conclu que l'oignon en panachant contractoit une maladie.

Il est plus censé de croire que ce panache provient d'une séve moderée, & que les couleurs qui sont pures brouillent leurs couleurs par une force de séve ; ensorte qu'elles sont toutes confondues en une seule couleur, & qu'à force d'être plantées & de pousser des fleurs, cette séve diminue de vigueur, & se moderant opere la séparation des couleurs, & forme le panache ; de même qu'un arbre dans la force de la séve ne pousse que des branches à bois, & ne porte de fruit que par succession de tems, quand la séve se modere & les met à fruit.

La vigueur que l'on voit aux oignons des panachées, & le tems que l'on plante les mêmes oignons, ne permettent pas de penser que les panachées ayent aucune maladie. Tout oignon qui en est affecté périt la premiere ou la seconde année, & même souvent avant de le replanter.

Feu M. Lecresp, mort à Rouen en 1728, est celui qui a le plus élevé de ces belles tulipes ; & dans les éleves qu'il a eu de ses semences, il a trouvé une plante qu'il nomma la Chinoise. Il a beaucoup semé la graine de cette plante ; il a continué à semer sa production en couleurs foncées & changeantes ; il l'a même semée avant qu'elle panachât : il a été recompensé de son attachement à cette plante ; & ce n'est que depuis qu'on a semé les graines des éleves de M.

Lecresp, que les curieux ont trouvé de ces belles & parfaites tulipes.

L'on ne s'amusera point à augmenter ce Chapitre des noms des tulipes en réputation, parce que les noms sont de fantaisie, & qu'ils paroissent inutiles au Public, qui ne pourroit connoître les tulipes, quoiqu'il en sçût les noms : les Curieux étant mystérieux sur ces noms, ne veulent pas les rendre publics, ni même que les autres Curieux le sçachent. D'ailleurs, la plûpart ne leur donnent point de noms, & ne les reconnoissent que par des numeros les années où ils les ont élevées.

### *Terre propre aux Tulipes.*

Les tulipes viennent par-tout; cependant les terres sabloneuses & légeres les conservent mieux que les terres fortes. On peut néanmoins amender les terres fortes avec du terreau de fumier de cheval bien consommé de deux ans, bien labourer le tout & le passer à la claie.

Il faut faire préparer vos planches en Juillet, aussi-tôt que vous avez déplanté vos tulipes; y mettre les amendemens que vous jugerez nécessaires, & les faire labourer cinq à six fois avant de replanter vos oignons; desorte que le terreau soit bien mêlé, de peur de pourrir vos oignons.

Si l'on pouvoit un an devant que de s'en servir, préparer des terres qu'on rapporteroit dans les planches, en ôtant les anciennes, on feroit fort bien.

Souvenez-vous que la tulipe aime la terre légere, & fumée de fumier bien consommé de long-tems.

Il y a une observation générale à faire à l'égard des terres pour toutes sortes de plantes; c'est que les terres qui n'ont point servi auparavant aux plantes où vous les destinez, y sont plus utiles que celles qui y ont servi. La raison est qu'il y a un sel propre dans toute terre pour toute plante; & que si vous vous servez d'une terre où il y a eu des choux, les choux n'ayant usé que le sel qui leur convient, les tulipes y feront mieux que s'il y avoit toujours eu des tulipes qui eussent consommé le sel qui leur est propre; & si l'on ne rengraissoit pas les terres par les terreaux qui leur fournissent de nouveaux sels, les tulipes périroient à la fin. Remarquez bien la maniere dont vous accommoderez vos terres, afin d'observer si vous n'avez rien à ajouter ou diminuer dans vos réparations. Si vous y reussissez dans une maniere, vous pourrez vous y tenir. Evitez l'avis de certains Curieux, qui en voulant forcer la nature par des préparations de terres chimeriques, ont perdu toutes leurs plantes. N'employez ni poudrettes, ni terres d'égout, ni vases de riviere & d'étang.

### *Tems & maniere de planter les Tulipes.*

On plante les tulipes depuis la mi-Octobre jusqu'à la fin de Novembre.

Examinez bien vos oignons avant de planter; ôtez ceux qui sont malades; si vous voyez du moisi qui ait amolli la premiere tunique, ou si vous voyez des taches livides; si elles sont légeres, il faut les couper légerement; si elles gagnent le quart ou plus de la premiere enveloppe, il faut l'ôter tout-à-fait, & prendre garde de blesser le cul de l'oignon d'où sortent les racines. Plantez ces oignons à part; il en périra, mais il s'en sauvera plusieurs.

Vos planches étant labourées & dressées au rateau, tirez dessus au cordeau des traits en long de six pouces en six pouces, & refendez ces traits par d'autres en travers, aussi de six en six pouces; afin que de tout sens vos oignons étant placés aux endroits où les traits auront croisé, ils soient dans une distance égale.

Vos planches doivent avoir trois pieds quatre pouces de largeur au moins, sur telle longueur qu'il vous plaira : vous mettrez six oignons de front sur cette largeur, & vous aurez ainsi le moyen de décrire plus facilement dans l'ordre vos panachées ou vos couleurs, ce qui est tres-utile. Visitez tous vos oignons avant de planter, & prenez garde si la peau est ouverte au cul de l'oignon; si elle ne l'étoit pas, les racines pourroient remonter, & votre oignon périr ou ne faire qu'une fleurette.

Vos oignons de panachées sur-tout se doivent mettre sur toutes vos planches avant que d'en enfoncer un en terre, de crainte que vous ne voulussiez changer votre plant, à quoi il n'y auroit plus de remede : mais quand on voit tous ses oignons sur terre, on change & on accommode mieux le tout à sa volonté.

On ne doit guéres enfoncer les tulipes plus de trois bons doigts en terre. Il y a des paresseux qui enfoncent leur oignon sans plantoir, en le poussant & lui faisant faire son trou par lui-même; cette maniere ne vaut rien. Un oignon peut rencontrer une pierre ou du verre, & se blesser. Il faut lui faire son trou avant que de le mettre en terre avec un plantoir, ou du moins avec les trois premiers doigts, & bien placer toujours sa tulipe, en l'enfonçant sur l'endroit où les traits marqués se croisent.

Tom. II pag. 231



Vos belles tulipes panachées doivent être toutes décrites. Pour les mettre en terre par ordre, si vos planches ont six rangs de front, il faut avoir de grands tiroirs plats séparés par six rangs de petits quarrés de front, & par autant de petits quarrés de longueur qu'il sera nécessaire. Si votre planche a cinquante rangs de longueur, vous pourrez mettre votre planche en son ordre, en cinq tiroirs qui auront chacun dix rangs de longueur, ou en dix de cinq rangs, ce qui est moins embarrassant. Vous devez, en mettant vos oignons dans les quarrés de vos tiroirs pour les arranger, les assortir par la différence & le mélange des couleurs, ce qui est très-agréable quand les fleurs sont venues. Plus vous les opposerez l'une à l'autre, plus vous les ferez paroître. N'imitez point ceux qui font des rangs de même couleur; les plus hautes seront mises dans les rangs du milieu.

### *Gouvernement des Tulipes depuis qu'elles sont en terre jusqu'à la fleur.*

Quoique les tulipes soient robustes, elles viennent cependant beaucoup mieux quand on les choye. Quelques-uns les couvrent pendant les fortes gelées; cela n'est pas absolument nécessaire. Lorsque les gelées sont passées & qu'il fait doux, il faut manier la terre avec la main doucement d'un bon pouce d'épais & la briser; cela ôte le limon & la verdeur que les pluies de l'hiver & les neiges engendrent sur la terre; cela donne de la liberté à la plante pour pousser, & rend vos planches propres. Si vous voyez alors des feuilles gâtées, soit par moisi, soit par gales, chancres, taches ou rayes blanches, qui les prennent par des coups de froid ou de grêle, il faut les couper légerement jusqu'au vif; il est bon de couvrir celles que l'on coupe dans les belles panachées avec un verre percé par le haut, dont le pied est coupé.

Lorsque les boutons veulent sortir de terre au printems, il faut commencer à arroser vos tulipes, à moins qu'il ne pleuve. Cet arrosement nourrit la fleur & regarnit l'oignon de terre que les gelées dégarnissent. De plus, le commencement du printems étant sujet aux grands hâles, le soleil qui attire doucement la vapeur de la terre mouillée, nourrit de cette vapeur le bouton tendre; au lieu que son ardeur le fait avorter sans ce secours. Quand vous avez arrosé par le hâle, mettez vos toiles aux belles panachées pendant trois ou quatre jours pour leur ôter le soleil, s'il est ardent.

N'arrosez que dans les tems doux; si vous arrosiez à contre-tems, il pourroit arriver des gelées qui incommoderoient vos tulipes.

Les oignons sont sujets à des maladies intérieures: l'on croit planter un oignon sain lorsqu'il est ferme & blanc sous sa peau sans aucune tache, sur-tout lorsque le germe pousse & que le cul s'enfle pour pousser ses racines; cependant l'on en trouve de pourris tous les ans au printems: cette pourriture s'attache au bas du germe par le venin de quelque mauvaise veine de terre, où elle s'est formée dans le cœur avant de planter.

Ces oignons pourris font des vuides qui chagrinent les Curieux & deshonorent leurs belles planches: ils les regarnissent par d'autres tulipes qu'ils enlevent dans d'autres planches, soit de plantes de réserve ou de leurs beaux hazards, avec l'emporte-piéce, & transplantent l'oignon & la fleur: ils ajustent cette nouvelle fleur au rang & au niveau des autres; & quand cette opération est bien faite, la plante semble avoir fleuri dans la place qu'elle occupe.

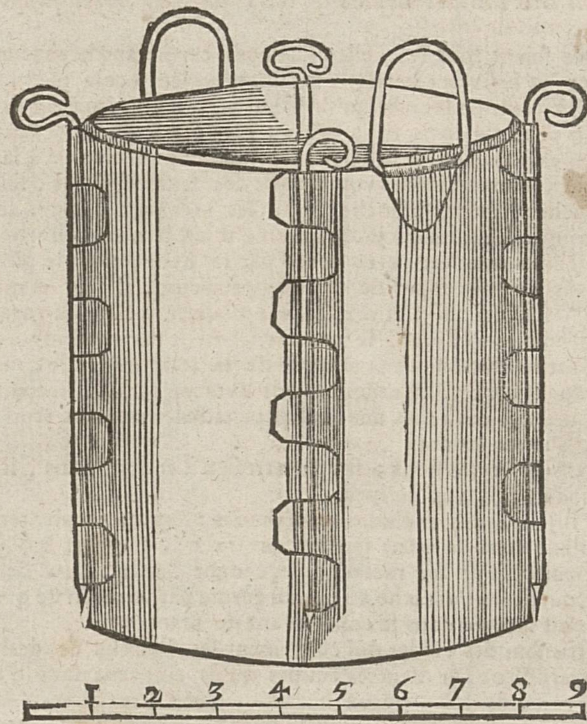
Il est à propos de ne faire ce remplacement qu'en fleur, parce que l'on prend celle dont la fleur paroît magnifique: on doit la prendre dès que le bouton s'ouvre & que l'on peut voir sa beauté, afin qu'elle reprenne mieux, & qu'elle acheve de fleurir dans la planche; elle durera plus long-tems que si on attendoit qu'elle se fût ouverte.

Si vous voulez imiter les Curieux, il est nécessaire que vous ayiez deux emporte-piéces de cuivre ou de fer-blanc, ceux de cuivre sont plus forts & durent plus long-tems; ils doivent être d'un cuivre qui ne soit guéres plus épais que le fer-blanc. Il faut d'abord en avoir un rond, fendu du haut en bas. Dans cette fente on fait sept ou huit charnieres aux deux côtés qui s'emboëtent l'une au-dessous de l'autre, & se ferment par une broche de fil de fer qui passe à travers toutes les charnieres, & ferme l'emporte-piéce: il faut qu'il ait huit à neuf pouces de hauteur, six pouces de diamétre par le haut, & qu'il ait deux lignes de moins de diamétre par le bas pour retenir la terre: vos broches doivent aussi avoir par le haut un petit anneau pour les tirer aisement des charnieres.

Vous enfoncez ce premier emporte-piéce de toute sa hauteur en terre où vous voulez remplacer, & vous le tirez après: il apporte avec lui la terre, vous défaites la broche, il s'ouvre, vous vuidez la terre.

Il faut alors avoir un second emporte-piéce de la même hauteur, mais qui n'ait que cinq pouces & demi de diamétre, afin qu'il entre aisément dans le trou que vous avez fait avec le premier: vous retrousserez les feuilles de la fleur que vous voulez mettre dans vo-

tre belle planche, & les attacherez avec du fil ou de la laine : vous posez votre second emporte-piéce qui doit avoir quatre côtés dans sa rondeur, de maniere qu'au lieu de n'être fendu que d'un seul côté, comme le premier, il est nécessaire que celui-ci le soit de quatre, & qu'il soit composé de quatre parties égales qui se rejoignent par les charnieres, comme le premier, & se ferment par les broches de fil de fer; ce qui vous donne la commodité de les défaire aisément dans la terre, & de ne point ébranler la terre qui environne l'oignon de votre fleur ni ses racines, en le sortant de l'emporte-piéce : pour enlever la plante, il faut le poser de maniere que la fleur soit au milieu, & que l'emporte-piéce ne touche ni à la fleur ni aux feuilles.




Echelle de 9. pouces.

Vous enfoncez ce second emporte-piéce de toute sa hauteur; & dès que vous ne pouvez plus l'enfoncer avec les mains, vous montez des deux pieds dessus en vous appuyant sur les épaules de quelqu'un, & vous pesez sur les emporte-piéces en secouant le plus légerement que vous pourrez, jusqu'à ce qu'il soit entré des trois quarts au moins de sa hauteur; prenez garde en plaçant les pieds & en secouant, de toucher à la tige & aux feuilles de la fleur : dès qu'il est entré, descendez & tirez par les anneaux votre emporte-piéce; & la plante viendra avec ses racines.

Vous placez ce second emporte-piéce dans le trou que vous avez fait; mais auparavant il faut grater avec la main le fond du trou comme d'un petit labour, & l'ajuster en l'unissant : prenez garde que votre plante ne soit trop haute ni trop basse, & ajustez-la au niveau en ôtant ou en mettant de la terre dans le trou, afin de la mettre au rang des autres : tirez alors deux broches qui tiennent une des quatre parties; ébranlez doucement cette partie, en tenant de la main les voisines; faites quitter les charnieres de deux côtés, tirez cette premiere partie hors de terre; coulez de la terre dans le vuide qu'a fait cette partie; pressez cette terre avec les broches ou avec un petit piquet pour bien remplir ce vuide jusqu'au haut; tirez ensuite une autre broche; & tirez une seconde partie; faites de même pour remplir successivement les quatre parties; pressez alors avec les mains autour

autour de votre plante la terre dont vous avez rempli, & remplissez au niveau de la planche; gratez légerement avec la main la terre autour de trois ou quatre des plantes voisines, & donnez un petit arrosement : votre plante ne souffrira point de cette opération, si elle est bien faite, & il ne paroîtra pas qu'elle ait été remplacée.

Ne craignez point que cela porte préjudice à votre plante soit en alterant l'oignon, soit à la beauté de la fleur pour l'année suivante, cette opération ne fait aucun préjudice à l'un ni à l'autre : & afin qu'on ne puisse se tromper sur la construction de ce second emporte-piéce inventé depuis peu, on le fait graver pour en donner la connoissance parfaite.

Quand vous aurez remplacé, si le soleil le lendemain est ardent, mettez vos toiles & ôtez leur le soleil, au moins le lendemain de l'opération; elle réussira parfaitement si vous la faites à la veille de la pluye.

Une tulipe fleurie doit conserver ses belles couleurs pendant douze jours au moins, plus elle les garde, plus elle a du mérite.

Ne craignez point de les arroser pendant la fleur : un oignon de tulipe s'altere pendant sa fleur comme une autre plante, & vos fleurs durent beaucoup plus quand l'oignon est humecté, que lorsqu'il souffre par la chaleur; dès que la fleur est avancée, n'arrosez plus, vous pourriez les échauder.

On aura soin pendant la fleur de les couvrir avec des toiles passées sur des berceaux, & ce durant l'ardeur du soleil : on fera la même chose lorsqu'il pleuvra; cette précaution les conservera plus long-tems en fleur.

On ôtera les toiles quand on sera sûr du temps, & lorsque le soleil ne donnera plus sur la planche.

### *Remarques nécessaires pour éliter les Tulipes quand elles sont en fleur : choix de celles qui sont propres pour graine.*

La fleur étant venue, si vous avez mis dans votre jardin des tulipes nouvelles qui ne soient que des couleurs d'acquisition ou de présent, ou de vos graines, vous arracherez soigneusement les oignons dont les fleurs n'ont pas les qualités requises.

Il faut remarquer séparément les couleurs & les panaches, les hazards parfaits pour premiere planche, ceux d'après pour les secondes planches, les couleurs élitées dont on fera toujours des planches à part, & les tulipes dont on veut réserver des graines ; ce qu'on pourra faire aisément avec des laines de différentes couleurs qu'on attachera à la tige de la fleur, & dont on gardera mémoire par écrit ou par des numeros.

Il faut aussi donner des noms à vos belles tulipes, & les décrire pour voir leur constance, leur progrès & leur diminution ; auquel cas, au lieu de laine, il sera bon de lier à la tige des morceaux de cartes numerotés & relatifs à votre mémoire sur lequel vous ferez leurs portraits, ou de petits quarrés de plomb passés dans la tulipe avec un fil qui tienne votre plomb, & sur lequel vous mettrez un chiffre qui vous dira par votre regiftre quelle est votre plante.

Ainsi, par exemple, il faudra écrire N°. 1. Couleur bizarre en gris-de-lin, ou autre couleur panachée d'un très-beau jaune doré par grandes piéces emportées, moyen ou grand vase, belle forme étoffée, haute ou moyenne tige, avec un beau noir magnifique & très-brillante, fond ver conservé ou emporté, hazard 1754, pour ma belle planche; ainsi des autres.

Repassez vos hazards remarqués pour votre belle planche, lorsque la fleur est prête de passer : avec votre registre, soyez severe censeur ; rappellez dans ce moment toutes les qualités que doivent avoir les belles tulipes; prenez garde si les couleurs ne s'imbibent point : alors elle conserve ses beautés décrites, vous la confirmerez pour votre belle planche, & rebuterez celles qui auront décliné.

Le choix des tulipes que vous réserverez pour graine, est un peu d'usage. L'instruction qu'on peut en donner, est qu'il faut en marquer de plusieurs espéces, panachées ou couleurs nuancées, de belle forme, haute de grands vases, étoffées, fortes en couleur & changeantes. On ne semoit autrefois que des couleurs; cependant la pratique nous a appris qu'en semant des panachées, les premieres fleurs de ces éleves devenoient aussi panachées, & de différentes espéces de celles qu'on avoit semées. Ce qui est de certain, c'est que les graines de couleurs panachent plus difficilement que les graines des panachées.

Vos tulipes pour graines étant marquées, rompez les têtes de toutes vos autres tulipes, afin de les empêcher de travailler inutilement. L'oignon employe à sa conservation la nourriture qu'il lui auroit fallu pour ses graines, & se fortifie : la graine altere beaucoup l'oignon.

N'en laissez point porter graine sans la vouloir avoir.

Lorsque vos graines fleuriront, il faut les éliter, arracher toutes celles qui n'ont pas une forme parfaite, qui n'ont pas d'étoffe, qui n'ont point de fond, & les basses. Il est inutile de s'amuser à cultiver du médiocre, on ne doit chercher que du très-beau; & pour y parvenir, il faut éliter les couleurs parfaites, les marquer par numeros pour les multiplier; & si vous voulez parvenir au sublime, ne vous attachez qu'aux couleurs hautes, & dont le fond est verd-de-pré pur. Plus il est épais en couleur, plus vous devez en esperer: ce sont ceux qui panachent le plus aisément, & qui font les plus beaux panaches. Vos plus belles couleurs marquées par numeros, vous laisserez debout celles qui vous paroîtront avoir belle forme, de l'étoffe & du mérite, pour les revoir l'année suivante, & vous décrirez celles qui le mériteront. Les fonds verds coupés de jaune réussissent, mais les verds-de-pré veloutés l'emportent sur tous les autres. Laissez-en venir en graine, choisissez les plus grands vases, les plus hautes, les plus étoffées & les plus brillantes. On doit encore remarquer certaines couleurs qui ont l'air sales, ou blanchissantes dans leur couleur au-dehors, dont le dedans est abricoté & vif. Ces couleurs n'ont pas de brillant; mais en séparant leurs couleurs par le panache, vous les trouverez très-brillantes: les fonds couleur de colle-forte font encore de très-beaux panaches. Tous les fonds où il paroît ce que les Anciens ont appellé plaque, qui sont des traits de jaune qui coupent ou couvrent le fond, ou de blanc ou de bleu, ne feront jamais de si belles panachées que les fonds verds-de-pré; & rarement en trouverez-vous du premier ordre: ainsi, si vous êtes curieux, preparez-vous à bien arracher.

Les Anciens se sont imaginé que le fond contribuoit au panache, & que le jaune qui étoit sous le verd ou autre couleur du fond, montoit & formoit le panache, & ils donnoient pour régle, qu'il falloit que le dehors & le dedans du fond fussent de même couleur; desorte que le dedans qui est jaune, passant par une plaque blanche, ce blanc de la plaque éteignoit le jaune. C'est une vieille erreur: quand le fond est coupé de blanc ou de bleu, ou couvert de blanc, le panache est toujours blanc: le fond ne contribue en aucune maniere au panache, puisqu'on voit des tulipes conserver leur fond en entier, & être d'un parfait panache en jaune doré.

La fanne ou verd des tulipes ne mérite aucune attention. Nous cherchons de belles panachées; & lorsqu'elles sont en fleur, on ne s'amuse plus au verd.

Quand l'année suivante dans les couleurs élitées ou numerotées on trouve des panachées, on les appelle hazards. Ce terme est très-propre à marquer l'effet de la nature.

La science du Curieux ne parviendra jamais à trouver aucune régle qui puisse lui indiquer les couleurs qui doivent panacher. C'est donc un pur hazard d'en trouver qui panachent; en quoi il faut admirer le Créateur qui l'a voulu ainsi, & c'est ce qui les fait nommer hazards.

Pour parvenir au très-beau, il seroit bon de jetter tous les hazards où l'on ne voit aucun noir. L'on peut compter pour régle assurée que lorsqu'il n'y en a point du tout, & que le panache est net & assez étendu dans les fleurs, & la plante bien venue, c'est-à-dire que la fleur a pris sa hauteur & qu'elle a bien fleuri, jamais ces plantes-là n'en auront pour faire une plante du premier ordre.

On doit penser différemment, quand le vase ou la tige est maléficié de gelée, grêle ou autrement; il faut alors les mettre à revoir, jusqu'à ce que vous voyiez une fleur bien venue.

### *Tems auquel se déplantent les Oignons de Tulipes; leur ordre & leur conservation; Graines de Tulipes; tems de les semer, & leur culture.*

Le tems de déplanter vos tulipes est quand la tige de la fanne est séche: choisissez de beaux jours pour serrer vos oignons secs, ne les laissant au soleil en les déplantant que le moins que vous pourrez. Epluchez-les en les levant, prenez garde en les épluchant d'ôter la peau où tient la tige, ce qui pourroit faire périr les oignons.

Vos oignons levés, mettez-les dans des paniers à l'aise sans les trop remplir. Si vous les emplissez trop, le feu s'y mettroit, & ils périroient. Conservez toujours l'ordre de vos marques; séparez les oignons de chaque sorte, & mettez une carte écrite sur eux, laquelle vous dira quels ils sont.

En déplantant vos belles panachées, suivez le même ordre que vous avez tenu en les plantant, & remettez dans chaque case de vos tiroirs l'oignon de son rang avec une carte, où son nom ou son numero est écrit.

Il ne faut pas lever les oignons réservés pour graine, que le chaton qui la contient ne vous montre en s'ouvrant qu'elle est meure & séche. Etant cueillie, laissez-la dans son chaton au soleil, liant le dessus du chaton avec un fil, afin que le chaton ne s'ouvre pas tout-à-fait, & ne fasse perdre la graine. Cassez-le ensuite pour l'en tirer toute, & la nettoyez quand le mois de Septembre sera venu.

Vous ſemerez votre graine de tulipe au mois de Novembre : préparez bien une planche de terre, ou au défaut une plate-bande, au levant ou au couchant; répandez votre graine deſſus la moins épaiſſe que vous pourrez, & couvrez votre graine ſemée d'un petit doigt de la même terre que celle de deſſous. Ces graines ayant pouſſé la premiere année, auſſi-tôt que leur fanne ſera ſechée, tirez-les de leur pépiniere, & plantez-les par planches, pour les déplanter tous les ans comme les autres : ils jettent dès la ſeconde année un fondant qui s'enfonce plus avant dans terre que le petit oignon que vous avez planté : c'eſt ce fondant qu'il faut chercher avec ſoin, & jetter le reſte ; autrement on multiplieroit l'eſpéce à l'infini, d'autant plus qu'un oignon de trois ans en fournit trois ou quatre, juſqu'à ce qu'il ait acquis une certaine groſſeur pour fleurir, ce qui arrive à la quatriéme ou cinquiéme année au plus tard.

Ayez ſoin d'arroſer vos graines dans les tems chauds, lorſqu'elles en auront beſoin. Tenez-les toujours nettes des mauvaiſes herbes, & les couvrez à plat dans les fortes gelées.

V*Alerienne*, ſe multiplie de ſemence & de plant enraciné : elle vient en toute terre & en telle expoſition que ce ſoit, ſans beaucoup de culture. Elle croît fort haut & a les tiges fort grêles, à qui l'on donne de petites baguettes pour appui. On la place en touffes entre des arbres iſolés : elle fleurit en automne.

*Violette* de Mars, vient en toute ſorte de terre, & ſe multiplie de ſemence & de racines éclatées. On ne cultive pour l'ordinaire que la double ; car pour la ſimple, elle croît aſſez d'elle-même.

*Volubilis* ou *grand liſeron.* Il y a de pluſieurs ſortes de volubilis ; le bleu & le blanc ; le volubilis des Indes bleu, blanc & jaune. Cette plante vient de graine, & ſe ſeme ſur couche ; & lorſqu'elle eſt parvenue à une hauteur raiſonnable, on la tranſplante. Elle rampe à terre ; c'eſt pourquoi on lui donne pour appui des baguettes qu'on fiche en terre.

# CHAPITRE III.

## *Des Orangers, Grenadiers, Mirthes, Jaſmins, Lauriers, Ifs, & autres Arbriſſeaux, Arbuſtes & Arbres de Jardin.*

ON appelle *arbuſtes*, les plantes ligneuſes qui ne s'élevent pas plus haut que deux pieds & demi ; *arbriſſeaux* ; celles qui montent juſqu'à la hauteur de dix pieds de tige ; & quand elles vont au-delà, ce ſont des *arbres*. Les arbriſſeaux & les arbres pouſſent en automne dans les aiſſelles de leurs feuilles des boutons qui ſont comme autant de petits œufs qui ſe dévelopent dans le printems, & s'épanouiſſent en feuilles & en fleurs : mais les arbuſtes ne portent point de ces boutons d'automne ; & c'eſt par cette différence, ainſi que par la grandeur, qu'on les diſtingue des arbriſſeaux.

### *De la Serre & de l'Orangerie.*

Il a été parlé de la ſerre au commencement de ce Tome, page 15. Quant à l'orangerie, qui eſt l'endroit où l'on expoſe les orangers & autres arbriſſeaux de caiſſes, elle doit être bien placée à l'abri des vents du nord, par le moyen de quelques bâtimens, murs ou paliſſades, ſans cependant leur ôter le ſoleil. L'orangerie doit ſe préſenter d'elle-même ſans ſe faire chercher ; & les caiſſes doivent être alignées & rangées au cordeau avec des dez de pierre, tuiles ou carreaux ſous les pieds, pour qu'elles ne s'enfoncent point. On place une petite caiſſe entre deux grandes ; de même que des arbriſſeaux en terre, & des pots & vaſes : car la régularité de la décoration ne doit pas empêcher une agréable confuſion qui les faſſe paroître en plus grand nombre qu'ils ne ſont effectivement.

Les plate-bandes de parterres, autres que les parterres d'orangerie, ne doivent pas être chargées d'arbriſſeaux ; c'eſt le goût regnant, comme il a déja été dit. Il faut même que les arbriſſeaux & arbuſtes que l'on y met en terre ou en caiſſes, ſoient variés, tant pour la qualité & la grandeur, que pour la figure : mettre par exemple un petit buiſſon entre deux pyramides, un laurier-ceriſe entre deux orangers, &c. Venons au détail.

## *Des Orangers, Citroniers, &c.*

Dans les derniers siécles les orangers sont devenus communs en France. Ils sont de longue durée, & il s'en trouve de deux & trois cens ans. Les Italiens en font le principal ornement de leurs jardins : ils en ont en palissades & en bouquets, de grands & de nains. Pour les avoir nains, ils ne font que renverser la greffe & la mettre le haut en bas, ce qui empêche la séve de monter avec trop d'abondance, & de pousser des surgeons vigoureux qui formeroient un grand arbre.

Je ne parlerai pas de la maniere d'élever les orangers & citroniers de graine ; l'entreprise en seroit trop longue & trop hazardeuse dans nos climats temperés : il faut laisser aux Provençaux & aux Génois le soin d'en dresser des pépinieres.

Aux mois de Mars, Avril & Mai, ils nous les apportent en mottes ou en bâtons pour les mettre en caisses.

Les orangers en mottes ont toujours des branches avec leurs feuilles : pliez-les ; si elles cassent, c'est marque que l'oranger est en bonne séve ; si elles obéissent, n'en prenez point ; prenez garde aussi que la motte ne soit fausse.

On juge des orangers en bâtons par leur écorce : elle doit être, non pas noire, mais d'un verd grisâtre, quoique vif ; & de plus il faut qu'elle soit ferme, & qu'elle se détache du bois : si elle est adhérente, c'est qu'il n'y a plus de séve, & votre arbre ne reprendra point.

La terre dont j'ai donné la composition au commencement du Chapitre précedent, est fort propre aux orangers. Vous pouvez y mêler un peu de fumier de vache, il rend les orangers très verds. Les boues de rue, dont les Paysans font des siéges à leurs portes, sont aussi une terre très-bonne aux orangers & autres arbres en caisses, quand elle a meuri pendant deux ans, parce qu'il s'y trouve toutes sortes de fumiers & de sels.

Les caisses doivent être proportionnées à la grosseur & à la portée de vos arbres. Si elles sont trop grandes, vos orangers ne travailleront qu'à remplir le bas sans rien faire en haut : & ils sont trop gênés & ne trouvent pas assez de nourriture dans les petites.

Pour les gros orangers, il faut des caisses qui s'ouvrent des deux côtés par le moyen de deux barres de fer & d'un crochet, pour donner un demi-change quand il y a du mortier au fond, ou un change entier quand la terre est usée. La terre dure ordinairement trois ans. Le mortier qui se forme souvent au fond des caisses, pourrit les racines & fait tomber les feuilles : on l'ôte en penchant un peu la caisse, pour y remettre d'autre terre bien plombée.

Pour bien encaisser un oranger, il faut couvrir le fond de la caisse de gros platras, pour faire écouler les eaux, & empêcher que le mortier ne se forme. Mettez de la terre préparée, faites-la plomber, pour qu'elle baisse moins après que l'arbre aura été posé. Pendant ce tems-là, si c'est un oranger à rencaisser, taillez-en la motte de grosseur proportionnée à l'arbre, en observant de tailler avec la serpette les racines en dessous ; ensuite faites tremper dans un baquet plein d'eau la motte de votre oranger pendant un demi-quart d'heure, plus ou moins, selon qu'elle est séche ; placez bien l'oranger dans le milieu de la caisse, & enterrez-le de sorte que la caisse étant remplie de terre, on puisse voir le dessus des racines, parce que la terre s'abaisse toujours un peu, quoique plombée dans le fond. A mesure que vous emplissez la caisse de terre, & que vous en entourez la motte, plombez-la avec le bout d'un bâton gros comme le bras, pour qu'il ne panche pas, & que les vents ne le balancent point ; ensuite faites y la lessive, c'est-à-dire arrosez-le doucement jusqu'à ce que l'eau sorte par le fond de la caisse. C'est toujours de cette façon qu'on arrose les orangers ; mais il ne le faut faire que lorsqu'ils en ont besoin, c'est-à-dire en les entrant ou sortant de la serre, & quand les feuilles sont mollasses à la main. Il leur faut moins d'arrosement qu'aux autres arbres en caisses, quoique quand la motte est séche, on soit quelquefois obligé de la percer avec une cheville de fer, pour que l'arrosement pénetre.

Lorsque vous encaissez de petits orangers qui viennent de loin, comme ils ont beaucoup de peine à pousser, parce qu'ils sont secs ; pour les aider, il est bon dans les premiers jours de Mai, de les mettre avec leurs caisses dans une couche chaude pendant huit ou dix jours. Ceux qui auront à reprendre auront alors poussé : quand ils se sont déclarés, ôtez-les de la couche, de peur qu'elle ne les brûle ; ne les exposez pas tout d'un coup au grand chaud ni au grand air, mais placez-les à l'ombre dans un endroit où ils n'ayent que deux heures de soleil par jour.

Quand les caisses sont trop pleines de racines, ce qui arrive tous les trois ou quatre ans, les orangers ne font plus que des productions foibles & languissantes ; il est nécessaire alors de leur donner un demi-change : pour cet effet, il faut avec la houlette fouiller des deux côtés la moitié de la caisse jusqu'au fond, en ôter la terre, y en remettre de la neuve, & la plomber

à mesure avec le bout d'un bâton. Si toute la terre est mauvaise & mangée de racines, on doit tourner autour de la motte, en ôter toute la mauvaise terre, la remplacer de neuve, la plomber & bien affermir l'arbre. L'année suivante, lorsque vos orangers ainsi revêtus auront pris racine dans la terre neuve, vous leur verrez la feuille verte & épaisse, & la fleur grosse.

On serfouit les orangers tous les mois tant qu'ils sont hors de la serre; on les arrose le soir de deux ou trois jours l'un, sur-tout depuis la fin de Mai jusqu'à la fin d'Août: & ensuite tous les huit jours jusqu'à ce qu'on les mette en serre.

On les y met ordinairement depuis le commencement d'Octobre jusques vers la mi-Mai; & c'est pendant ce tems-là qu'on les taille, & qu'on leur donne nouvelle terre quand ils en ont besoin. En parlant ci-dessus de la serre, j'ai expliqué les soins qu'il faut s'y donner pendant l'hiver. Au reste on ne doit accoutumer ses arbres à la serre, ainsi qu'au grand air, que peu à peu, sans les faire passer tout d'un coup de l'un à l'autre, & leur donner un ample arrosement d'eau chauffée au soleil, en les serrant & en les sortant.

On taille les orangers au mois d'Avril ou au mois d'Octobre. Il faut en les taillant leur bien arrondir la tête, couper jusqu'au vif tout le bois mort ou flétri, les branches trop fluettes, les rompues, les épines & les petites queues; ravaler sur les branches les mieux nourries, celles qui s'emportent & celles qui sont confuses, difformes ou inutiles, ne laisser point trop de bois & les décharger comme il faut, sur-tout par le dedans: car moins les orangers sont chargés, mieux ils se portent. On ne doit jamais y conserver deux ou trois jeunes branches ensemble; cela a l'air de branches de prunier. On taille court quand on rencaisse.

En cueillant la fleur des orangers, il faut en conserver sur les plus fortes branches, pour avoir du fruit: mais on n'en doit point laisser trop, cela feroit tort aux orangers & au fruit même, sur-tout à la fleur du printems: & il ne faut jamais laisser deux fleurs à l'extrémité de la branche dont on veut avoir du fruit.

Pour faire fleurir les orangers en hiver, il n'y a qu'à les pincer au mois de Septembre.

Au mois de Juin se fait la grande pousse des orangers; & c'est alors qu'il faut les pincer & ébourgeonner, & les arroser plus que de coutume. On en ôte les branches nouvelles qui sont mal placées, & on pince celles qui au lieu d'en donner d'autres, n'ont donné qu'un toupillon de feuilles.

On écussonne les orangers à œil dormant, mais différemment des autres arbres, en ce qu'à ceux-ci on leve & place l'écusson la pointe en bas, au lieu que sur l'oranger il faut couper & replacer l'écusson la pointe en haut & le travers en bas; autrement il mourroit, parce que l'oranger perd trop de séve. On greffe encore les orangers en approche au mois de Mai; & au mois d'Août, quand la greffe est bien reprise, on la sépare avec une petite scie.

On greffe les citroniers sur les orangers & les orangers sur les citroniers. Il est pourtant plus naturel & plus sûr de ne greffer les orangers que sur des sauvageons d'orangers.

Afin qu'on ne s'y trompe pas, & qu'on les reconnoisse certainement, il est bon d'observer, que les citroniers ont l'écorce jaunâtre & les orangers l'ont grisâtre, & les feuilles de ceux-ci ont d'ordinaire une espéce de petit cœur auprès de la queue, ce qu'on ne voit pas aux citroniers.

Les *orangers de la Chine* nains sont ceux qui réussissent le mieux en France; ils ont toujours feuilles, fleurs & fruits: on les sert en pots sur la table.

Pour ranimer ceux qui languissent, on met sur le dessus de la caisse un bon pouce d'épaisseur de petit fumier de mouton qu'on arrose; & au bout de six semaines on le retire, de peur qu'il ne brûle l'arbre.

Les orangers malades doivent être mis à l'ombre dans quelque endroit où le soleil ne donne que deux ou trois heures par jour.

Pour chasser les punaises des orangers & leur faire reprendre couleur, il faut ou les bien froter avec une brosse trempée dans du fort vinaigre, ou arroser de tems en tems la tête de l'arbre avec de l'eau d'hissope, de rhue, de sauge, de garderobe, le lavande, de thim & de romarin mêlés ensemble dans un tonneau.

Pour les fourmis, frotez à un pied de terre six pouces de haut du tronc de votre oranger avec du tartre; elles ne peuvent pas aller plus loin, cela les empoisonne.

On gouverne les *citroniers* & les *limoniers* comme les orangers. On peut enter une branche de citronier sur le tronc d'un poirier bergamotte, le citron qui en provient tient de deux qualités: on tire *l'essence de bergamotte* si estimée pour son odeur, en coupant de petits morceaux d'écorce de ces citrons que l'on presse avec les doigts dans un vaisseau, comme on presse un zest d'orange dans un verre de vin.

Le citronier & le limonier se distinguent par le fruit: le limon est ordinairement plus petit, plus arrondi; il a la chair mince, il est plus pâle & a moins d'odeur que le citron: de plus,

l'écorce du citronier est jaunâtre ; celle de l'oranger est grisâtre, & ses feuilles ont auprès de la queue un petit cœur que celles du citronier n'ont pas.

Les *poncires* sont les gros citrons dont on confit l'écorce, parce qu'ils l'ont épaisse & peu de jus. Les *cédrats* sont une espéce d'orangers ou de citroniers, dont le fruit est très-doux & odoriférant : les feuilles ont le même goût que le fruit.

La *pomme d'Adam* est une espéce de limonier à feuilles grandes & larges, dont le fruit est moins bon que beau, parce qu'il est rond, & deux à trois fois plus gros que l'orange ; il a des crevasses qui ressemblent à des coups de dent : c'est de là que le peuple l'appelle pomme d'Adam.

Quoique j'aye dit ci-dessus que je ne parlerois point de la maniere d'élever les orangers & citroniers de pepins ; cependant je donnnerai ici les moyens de le faire pour la satisfaction des Curieux.

Il faut prendre de la graine d'oranges bien mures, & même pourries, la laver dans de l'eau de pluie, & la faire sécher à l'ombre pendant trois ou quatre jours. C'est au mois de Mars ou d'Avril qu'on les met dans des pots ou caisses pleines de terre bien préparée, & bien mêlée avec du menu fumier de brebis & du vieux terreau ; & on les pose deux bons pouces avant en terre, éloignées les unes des autres d'environ deux pouces. Mettez la caisse ou pot en plein air, néanmoins à l'abri ; arrosez-les légerement d'eau tiéde de trois en trois jours, & couvrez-les de cloches ou de chassis de verre, afin qu'ils profitent mieux, & qu'au bout de deux ans on puisse lever les jeunes plants pour les replanter en particulier chacun dans un pot. On aura soin de tems en tems de leur donner un léger labour, de les arroser & de les élaguer proprement : ils seront au bout de cinq ou six ans assez grands & assez forts pour pouvoir être greffés.

Mais comme cette maniere d'élever les orangers & citroniers paroît un peu longue, & demande trop de tems pour avoir le plaisir d'en joüir, voici une voie plus courte & plus abregée, puisqu'on peut faire pousser la graine dans la même année qu'ils ont été semés, jusqu'à la hauteur de deux pieds ou de deux pieds & demi, & même quelquefois plus haut, de maniere que les jeunes plants des citroniers peuvent être greffés à une hauteur raisonnable la premiere année, & ceux des orangers dans la seconde année. Voici comment on doit s'y prendre.

Au commencement de Mars, dans un endroit à l'abri & bien exposé au soleil, il faut faire une couche de fumier neuf de cheval ; sur laquelle on met l'épaisseur de sept à huit pouces de bonne terre bien préparée, composée de bon sable blanc, de vieux terreau de vache ou de cheval, des feuilles d'arbres bien pourries, & de vieux tan consommé, le tout bien mêlé ensemble. Lorsque la couche est échauffée, on ôte un pouce ou un pouce & demi de terre, & on y met la graine un peu éloignée l'une de l'autre ; puis on la recouvre avec la terre qu'on a ôtée, & l'on ferme bien la couche avec des chassis de verre, cela la garantit du froid pendant la nuit ; on arrose ensuite la couche tous les trois, quatre, cinq ou six jours, ou même davantage, suivant qu'il fait bien chaud, afin que la sécheresse ne vienne point jusqu'à la graine, ce qui l'empêcheroit de lever ; & pour entretenir toujours le même degré de chaleur de la couche, on fait autour de la couche, des couches de réchauffement comme on fait à celle des melons : on aurá le plaisir de voir les jeunes plants paroître dans l'espace de quinze jours.

Quand ils ont deux feuilles, & qu'on commence à leur voir le cœur au milieu, on prépare une autre couche de la grandeur qu'on la veut avoir, avec du fumier de cheval bien chaud de la hauteur d'un pied, sur lequel on met du tan de l'épaisseur d'un pouce, & qu'on ferme ensuite de chassis de verre : au bout de deux ou trois jours que la couche est échauffée, on arrache doucement les jeunes plants, on leur coupe avec des ciseaux le chevelu, & on les plante chacun à part dans un petit pot rempli de la terre ci-dessus, qu'on arrange ensuite dans ladite couche sur le tan un pied au-dessous du chassis de verre, & on leur laisse ressentir par-dessus la chaleur des rayons du soleil à travers du chassis. Mais il faut pourtant prendre bien garde que ces jeunes & tendres plants ne viennent par-là a se griller & à en souffrir : pour empêcher cela, on se sert de toile crue ou grise qu'on met par-dessus le chassis, lorsqu'on craint que le soleil ne soit trop ardent, & on y laisse cette toile jusqu'à ce que la grande ardeur du soleil soit passée : on doit aussi tenir la terre passablement humide dans les petits pots, en les arrosant un peu de tems en tems.

Lorsque ces jeunes plants commencent à toucher au chassis, il faut le rélever de maniere qu'ils soient un pied ou un pied & demi au-dessous du chassis, & on les laisse ainsi croître jusqu'à ce qu'ils soient parvenus à la hauteur de deux pieds ou deux pieds & demi, ce qui sera au mois d'Août : tellement qu'on pourra greffer en écusson au mois de Septembre ceux qui sont

venus de pepins de citron; mais ceux qui sont venus de pepins d'orange, ne le pourront être que l'année suivante, parce que leur bois ne vient point assez rond avant la seconde année.

Afin que ces jeunes plants venus par les rechauffemens & tenus chaudement, soient en état de pouvoir se conserver pendant l'hiver dans la serre, il faut commencer de les accoutumer peu à peu à l'air; ce qu'on peut faire en cette maniere : on prend des petits bâtons où il y a des crochets avec lesquels on tient pendant le jour les chassis un peu élevés, & de tems en tems on les éleve doucement un peu plus haut, jusqu'à ce qu'on soit venu à la hauteur d'environ un pied & demi; ce qui suffit pour accoutumer les jeunes plants qui sont dessous à l'air : mais pendant la nuit on doit tenir les chassis bien fermés.

Ayant pratiqué cela jusqu'à la mi-Octobre, on les tire de la couche & on les porte dans la serre; car alors la trop grande humidité de la couche fait moisir & tomber les feuilles d'en-bas, ce qui leur est nuisible en ce qu'ils ne grossissent pas si bien que quand ils ont conservé toutes leurs feuilles.

Il faut les placer à l'un ou l'autre bout de la serre, où pourtant ils ayent de l'air; mais on ne doit ouvrir les chassis devant cet endroit que quelquefois, & par un tems fort calme & lorsqu'il fait soleil, pour leur donner un peu d'air. Il est bon de les arroser toutes les semaines deux ou trois fois, selon qu'il fait sec, ou que l'on voit qu'ils en ont besoin, avec de l'eau qui ait demeuré quelques jours dans la serre, ou qu'on ait rendu un peu tiéde.

On éleve ainsi promptement des orangers & des citroniers; mais les premiers sont plus forts & plus robustes : on les greffe les uns & les autres ou en écusson au mois de Juillet, Août & Septembre, & tout près de terre, pour avoir de plus beaux jets : ou en approche au mois de Mai quand ils sont assez forts pour souffrir cette opération. On peut même greffer les gros en fente.

## *Des Grenadiers.*

Il y en a de quatre sortes, le grenadier à fleur double, le panaché, le grenadier d'Amérique, & le grenadier commun à fruit.

Ils s'élevent tous en caisses; mais celui qui porte fruit, réussit mieux dans la pleine terre en espalier : on les plante dans une bonne terre à potager mêlée de moitié de terreau de fumier de cheval ou de vache bien consommé, qu'on renouvelle tous les quatre à cinq ans; on les expose à la plus vive ardeur du soleil, on les laboure depuis le mois d'Avril jusqu'a la fin d'Août.

En caisse, la tête du grenadier doit être ronde & très-touffue.

On les taille en retranchant les branches mal placées, trop élancées ou inutiles; & on conserve celles qui sont courtes, pour donner des fleurs ou du fruit. Après la premiere pousse, on pince les branches qui s'échappent trop, on ebourgeone celles qui naissent trop près de la tige & sur des branches qui en sortent, ces branches ne devenant jamais belles; & on ne laisse aucune branche aux grenadiers à fleur double ou panachée, qu'on éleve en caisse; on n'en laisse qu'aux grenadiers dont on veut multiplier l'espéce, & aux grenadiers en espalier qui veulent être élevés & monter haut pour avoir plus de fruit, parce qu'il vient mieux au bout des branches

On rencaisse les grenadiers comme les orangers & dans le même tems : mais pour que leur terre dure plus long-tems, il faut tous les ans en ôter un peu du dessus avec la houlette de Jardinier, & y mettre en place du terreau de vache & de couche.

On les arrose bien pendant les chaleurs; on leur fait passer l'hiver en serre; & on les multiplie tous de plants enracinés en Mars, ou de marcottes en Avril, qu'on releve en Septembre ou Octobre

Le grenadier panaché se greffe sur le commun, en écusson ou en approche.

Le grenadier sauvage s'appelle *Balaustier*; & il y en a de deux sortes, le grand & le petit; de même qu'il y a des grenades aigres, d'autres douces, & d'autres vineuses.

## *Des Jasmins.*

Le jasmin commun vient par-tout en palissade & en treillage. On le tond avec le croissant; il est trop rustique pour qu'on le coupe à tête : on en fait pourtant des boules qu'on éleve en pots ou en caisses. On le multiplie de marcottes ou de boutures en Avril, & de plants enracinés en tous tems.

De tous les Jasmins, le commun est le seul qui se marcotte aisément. En le prennant uni, sans aucun nœud, bien enraciné & gros comme le petit doigt, il sert de sujet pour greffer,

ſoit en écuſſon ou en approche, le jaſmin d'Eſpagne & celui de Virginie. Pour avancer les greffes du jaſmin d'Eſpagne, il faut planter les marcottes du jaſmin commun un an devant dans des pots, afin que la greffe reprenne mieux, & la couvrir de cire : on doit auſſi couper le ſujet juſqu'au dernier œil d'en-bas, afin que toute la ſeve y paſſe ſans qu'il s'en diſſipe ; & quand il a pouſſé le cinquiéme œil ou bourgeon, on coupe le ſommet des branches, pour qu'elles deviennent plus touffues & plus garnies de fleurs.

Le jaſmin jonquille ſe cultive de même que le commun, & reſte en pleine terre. Ils ſe perpétuent tous deux de boutures ou de marcottes : tous les autres ſe greffent ſur le commun.

Le jaſmin d'Eſpagne ſimple ou double ne s'éleve pas ici ; les Provençaux l'apportent tous les ans, & le vendent par bottes de quatre ou de douze. On prendra garde qu'il ſoit greffé & qu'il n'ait point été trempé dans l'eau de la mer, ce qui l'empêcheroit de reprendre racines.

On emplira des pots de bonne terre bien criblée & mêlée de moitié de terreau bien conſommé ; on mettra quatre jaſmins d'Eſpagne dans chaque pot, & on les enterrera dans une couche tiéde, pour les aider à reprendre : deux ans après, au mois d'Avril, on les replantera ſéparement en pots ou en caiſſes ſuivant leur force, en obſervant de leur conſerver leur motte en les ſéparant. Comme c'eſt le bois de l'année qui porte la fleur, on coupe tous les ans à la fin de Mars toutes les branches à un demi-pouce du gros ou à un œil près de l'endroit où ils ſortent de la tige, comme on fait aux oſiers pour les faire fortifier du pied & pouſſer plus vigoureuſement. Ils veulent de l'eau amplement & ſouvent : on les ſerre l'hiver ; il eſt bon de les rencaiſſer tous les deux ans, & de ne les expoſer qu'au levant & au midi. Le jaſmin de Catalogne donne la plus belle fleur & charge le plus.

Le jaſmin d'Amérique ou quamoclet ſe ſeme tous les ans en Mai & en Juin deux grains dans chaque pot, qu'on ſépare en motte quand chaque plant a quatre doigts de haut : comme il jette des tiges fort hautes & très-foibles, on les attache à des baguettes de trois pieds de hauteur, & on les pince à cette élevation pour qu'ils donnent plus de fleurs.

Le jaſmin du Canada ou des Indes, donne des fleurs pendant tout l'été au bout des branches : on le ſeme en pleine terre, & on le paliſſe à l'expoſition du midi. Il ſe multiplie auſſi de boutures au printems, & il veut être arroſé juſqu'à la fin de l'été.

Le jaſmin des Açores eſt rare. On le multiplie de ſemence ſur couches & de marcottes en Avril : on le plante en caiſſe dans une bonne terre à oranger, & on le met en belle expoſition ; il craint le froid plus que les autres.

## *Des Myrtes.*

Nous avons le myrte commun à grandes & à petites feuilles, le myrte panaché, le myrte à fleurs doubles, & le myrte à cent feuilles. Ils ſe muliplient tous de graines, de boutures & de plants enracinés en Avril, & des marcottes qu'on fait en Mars, & qu'on tranſplante au mois d'Octobre ou d'Avril enſuivant.

On les plante en pots ou en caiſſes remplies de terre à potager bien criblée avec un tiers de terreau : on le met auſſi en pleine terre en belle expoſition. Il faut les arroſer ſouvent l'été, ſur-tout quand les feuilles ſe fannent.

On les tond au ciſeau en diverſes formes, & on coupe juſqu'au vif les branches mortes. On met les myrtes en ſerre l'hiver.

Les panachés ſe greffent ſur des communs en écuſſon ou en approche, pour en avoir de race panachée.

Les bayes du myrte ſéchées au ſoleil, ſont aſtringentes : quelques Teinturiers s'en ſervent pour teindre en bleu, & les Anglois employent les feuilles & les branches du myrte pour taner leur cuir.

## *Des Lauriers.*

Ceux qu'on cultive pour l'ornement des jardins ſont le laurier franc, le laurier-roſe, le laurier-ceriſe, le laurier-thim & le laurier royal. Tous ces lauriers ſe marcottent ou provignent, il faut le faire un peu avant la ſéve d'Août, & pour cela fendre le bois qu'on met en terre à l'endroit d'un nœud juſqu'à la moitié de la groſſeur de la branche, & environ trois ou quatre doigts de longueur, ſuivant qu'elle eſt forte : en ſix ſemaines le chevelu eſt ſuffiſant pour ſévrer la branche & la tranſplanter ſéparément. On les taille à l'ordinaire ; on les change de terre de tems en tems : l'été ils ont toujours ſoif, & on ne peut leur donner trop d'eau.

Les

Les lauriers durent long-tems ; & en général ils se multipient de rejettons, de bout[illegible]s & de marcottes.

Les lauriers-roses & cerises & le laurier d'Alexandrie, ne veulent point de tige : leur beauté consiste à être garnis depuis le pied jusqu'à la tête, soit en palissade ou en caisse

Le laurier franc se seme de graine dans des caisses, & se replante dès la premiere ou seconde année ; on le multiplie aussi de plant enraciné en Avril. Il se plaît en terre fraîche & bien nourrie. On le plante en palissade ou en caisse, & il souffre la tonte. On en laisse aussi monter en plein vent ; il jette beaucoup du pied. Les bayes de laurier ont quelque usage en Médecine : elles servent aussi aux Teinturiers & aux Maréchaux, & principalement à faire de l'huile.

Le laurier bâtard n'entre que dans les basses-cours ; sa feuille est jaunâtre, quoique nette & longue ; elle sert en cuisine, mais moins que celle du laurier franc.

Le laurier-rose, *Nerion*, est ou blanc ou incarnat, à fleur simple odorante ou à fleur double panachée. Les deux premieres espéces ne demandent pas grands soins : on les multiplie de marcottes en Avril, même en pleine terre : les deux autres espéces sont plus rares & plus délicates. On les plante en caisses exposées à la plus vive ardeur du soleil ; il faut même un chassis vitré pour faire fleurir le laurier-rose à fleur double. On les multiplie tous deux de marcottes en Avril ou Mai : on les rencaisse tous les quatre ans : il est bon de les arroser peu l'hiver. Le laurier-rose empoisonne tous ceux qui en mangent hommes & bêtes.

Le laurier-thim, *Tinus*, se cultive comme le laurier-rose, quoiqu'il soit un peu plus dur au froid, on le multiplie de plant enraciné en Mars. il fleurit dès le mois de Février, on le tond après sa fleur, & il fleurit deux fois l'année.

Le laurier royal est rare, il a la feuille à peu près comme l'oranger, & se cultive de même : on le muliplie de marcottes en Avril. Il y en a de très-beaux au Jardin royal des plantes à Paris.

### *De l'Amomum* ou *Solanum.*

C'est un arbuste qui ne se dépouille qu'au printems, qui a la feuille longue & d'un verd foncé, la fleur blanche, & le fruit rouge & rond comme une cerise : il se multiplie de graine ; veut être élevé en caisse, & craint le froid : cet amome vulgaire est une espéce de solanum. Le véritable amome a le fruit en grappe, & il entre dans la thériaque.

### *Du Leonurus.*

C'est un arbrisseau assez bas, qui a la feuille longue & étroite, & la fleur rouge & très-belle. Il vient de bouture & de marcotte : on le met en caisse, parce qu'il craint le froid.

### *De l'Emerus*, ou *Salaridaca.*

Cet arbuste a la fleur jaune & s'approche du jasmin. Il vient de rejettons enracinés & de marcottes. On le plante en pleine terre : on en fait de boules & autres figures, parce qu'il souffre la tonte & ne craint pas le froid. Cependant l'émerus, soit le grand ou le petit, aime l'ombre & les pays chauds.

### *De l'Arbre de Judée* ou *Gainier.*

C'est un arbrisseau qui a le bois rougeâtre, la feuille semblable à celle de l'arbricotier, & la fleur rouge hâtive & très-belle. Il vient de graine & de marcotte en pleine terre : il ne lui faut que quelques labours ; ses semences ont la figure d'une gaine de couteau.

### *Du Cythise.*

Cet arbuste de parterre a les feuilles petites, rondes, d'un verd agréable, & disposées trois à trois le long de la tige, le bois rougeâtre & la fleur jaune. Il ne se déplante point, & vient de rejettons enracinés & de marcottes. On le tond en boule & en palissade.

### *De l'Anagyris* ou *Bois puant.*

Cet arbrisseau que ceux d'Arles nomment *Pudis*, a de petites branches d'où les feuilles sor-

tent trois à trois. Ses fleurs sont jaunes & pâles comme celles du choux ; & ses feuilles longuettes renferment des semences plus petites que les feverolles. Tout l'arbre est très-puant.

### *Du Laburnum* ou *Aubour.*

C'est un arbre de médiocre grandeur, qui est une espéce de cythise : il ressemble à l'anagyris de l'Apennin & des Alpes, excepté qu'il n'est pas puant. Ses feuilles sont trois à trois ; ses fleurs sont semblables à celles du petit genet, sont remplacées par des gousses pareilles à celles des pois, qui renferment des semences grosses comme les lentilles. Son bois est si dur, qu'on en fait des échalas & des palis.

### *Du Sumac* ou *Rhue des Indes.*

Le sumac blanc ou noir veut une terre à potager & une belle exposition. Si on le met en pot ou en caisse, il y faut la moitié de terreau. Il se multiplie de marcottes & de rejettons un peu enracinés qu'on plante quatre doigts en terre.

Cet arbrisseau est aussi utile que beau : ses feuilles & ses graines servent à préparer les cuirs, à teindre & à noircir les cheveux : on employe aussi ses feuilles & graines en lavemens & en breuvages pour les dévoyemens ; & la gomme qu'il jette, mise dans les dents creuses, en appaise la douleur.

### *Du Caprier.*

Cet arbrisseau fruitier qui dans les Pays chauds vient sans culture dans des terres légeres & contre les murailles ; veut ici beaucoup de soins, & y porte du fruit rarement. On le seme au printems en lieu sec & chaud, & on le préserve du froid. Voyez ce qui en a été dit Tome I., page 582.

### *De la Barbe de Jupiter.*

C'est une plante annuelle qu'on met cependant au rang des arbrisseaux, parce qu'elle est d'une grande espéce, & fait un bel ornement par ses feuilles velues de couleur argentine & luisante, & par ses fleurs papillonées.

On la seme tous les ans sur couche en Mars, & on la transplante dans des caisses ou pots remplis de deux tiers de terreau & d'un tiers de terre sabloneuse ou légere bien criblée. Cette plante aime le grand soleil, & de fréquens arrosemens ; elle rampe quand on veut.

### *Du Coronilla.*

C'est un petit arbrisseau très-joli dans un parterre : il veut être planté en bonne terre & en belle exposition, se multiplie de semence en Avril, & de jettons en Septembre. Les espéces étrangeres se cultivent de même, excepté qu'elles craignent le froid.

### *De l'Halime.*

L'halime, petit arbrisseau qui est une espéce d'arroche, croît près de la mer, & on le transplante dans les jardins. Il aime un terrein léger & le grand air. Il ne se dépouille l'hiver que de peu de feuilles, on les confit dans de la saumure pour les manger en salade.

### *Du Cétérac.*

Quoiqu'on mette cette plante au nombre des arbrisseaux, elle n'a ni tige, ni fleurs, ni graine. C'est un amas de rejettons qui sortent d'une racine noire & velue, & qui ont quantité de feuilles découpées, rondes, jaunes par-dessous & vertes par-dessus.

Le cétérac croît dans les lieux pierreux & humides. Il conserve sa verdure tout l'hiver, & produit de nouvelles feuilles en Avril. Il entre dans le syrop de capillaire, & on s'en sert comme du thé.

### *De l'arbre de sainte-Lucie & du Magalet.*

Le bois de sainte-Lucie est une espéce de cerisier à trochets, & un des plus beaux arbres qu'il y ait pour la fleur ; il en donne en abondance, & elle dure six semaines avec une odeur agréable. On en fait des salles & des berceaux.

Il aime une terre à potager, & sa greffe en écusson sur le cerisier ou sur le merisier dont il a la fleur, quoique la feuille en soit differente, & que son fruit soit en grappe.

Cet arbre vient de L'orraine : il a le bois d'un gris rougeâtre & médiocrement pesant : son odeur agréable augmente à mesure qu'il vieillit ; c'est ce qui le fait rechercher pour les ouvrages de marqueterie.

Le *Magalet* est aussi une espéce de cerisier à feuilles de bouleau, à fleurs blanches, petites & odorantes : & son fruit est petit, verd-brun d'abord, puis d'un pourpre foncé, & enfin noirâtre. La chair en est très-amere, ainsi que le noyau qui sert aux Parfumeurs pour relever l'odeur de leurs parfums. Son bois est rougeâtre, un peu veiné, tendre, & il sent comme le bois de sainte-Lucie.

### *De l'Azedarac* ou *Acacia d'Egypte.*

L'azedarac est aussi très-beau & croît assez haut : il donne une fleur semblable à celle de l'arbre de Judée, mais plus estimée à cause de son odeur agréable. On le seme sur couche chaude en Mars : huit jours après qu'il est levé, on le replante en bonne terre, & en belle exposition ; il craint les gelées.

### *De l'Althea-Frutex* ou *Guimauve royale.*

C'est un arbrisseau de plate-bandes qui a le bois jaunâtre, les feuilles comme celles de la vigne, & les fleurs en forme de clochettes, tantôt blanches, tantôt couleur de chair. Il fleurit en été & en automne, & sa fleur dure long-tems ; mais il n'en donne qu'au bout de trois ou quatre ans. Il se seme en bonne terre & n'est plus de mode.

### *Des Rosiers.*

Il y en a plusieurs espéces : sçavoir ;

La Rose odorante.
La Rose sans odeur.
La Rose rouge-pâle.
La Rose de Provins.
La Rose de Sienne ou de la Chine.
La Rose de Virginie.
La Rose de tous les mois.
La Rose muscade *ou* de Damas.
La Rose d'Hollande à cent feuilles.
La Rose blanche de lait.
La Rose couleur de chair.
La Rose panachée.
La Rose simple & rouge foncé.
La Rose jaune simple & double.
La Rose de Gueldres *ou* Sureau royal.

Les rosiers viennent par-tout sans soin, dans les parterres, le long des murs, dans les bosquets, au pied des berceaux, en palissades & en pot ; il faut seulement empêcher leurs racines de traînasser, leur donner quelquefois un léger labour, & les décharger du trop de bois ou de ce qu'il y a de mort. On les multiplie en Octobre de plants enracinés ou de marcottes, & de boutures au printems. On peut les tondre & les palisser.

Le rosier de Sienne se plante de boutures en Mars.

Le rosier à fleur jaune double veut une terre très-forte ; il n'aime point à être taillé ; il n'y a que le bois mort à ôter.

Les rosiers se plaisent fort dans une terre légere & sabloneuse. La culture en est générale, excepté le rosier de tous les mois qui fleurit sept à huit fois par an, à l'aide des menus soins ordinaires sans lesquels il ne raporte qu'une fois comme les autres. On le taille rez-de terre en Septembre, pour avoir des jets hâtifs au printems : on les taille encore à la fin de Mars, en approchant les nouveaux jets jusqu'aux yeux près de la tige : on le retaille aussi après chaque pousse, en coupant les branches au-dessous des nœuds où étroient les fleurs après qu'elles sont passées : c'est par-là qu'on le force à fleurir toujours ; & pour avancer cette fréquente fleurison, on répand un pied de terreau sur le pied de l'arbre, afin que les sels tombent sur les racines.

De même, pour faire porter aux rosiers les plus communs une seconde fleur à la fin de l'été, il n'y a qu'à les tailler sous la premiere fleur aussi-tôt qu'elle est passée.

Il est aussi d'expérience que si on taille un rosier bien près de terre quelques jours avant Noël, il donnera des fleurs à Noël de l'année suivante.

On met ordinairement les rosiers d'Hollande au pied des arbres pour qu'ils y montent, ce qui fait un joli effet : on taille ces rosiers au printems à un pied ou pied & demi de terre, pour qu'ils portent en automne.

On peut greffer des rosiers d'Hollande, des panachés, ou des rosiers de tous les mois, sur des rosiers communs, en écusson ou en approche; ce qui va plus vîte que d'en avoir de plant.

### *Du Genet d'Espagne & du Genet blanc.*

Le genet d'Espagne se seme en Février, & doit se replanter dès la premiere année qu'il a été semé. Il se plaît en terre séche; & cependant il vient bien dans un terrein frais, pourvû qu'il soit bien exposé: on aura soin de le tailler tous les ans. Il se multiplie aussi de plants enracinés & de boutures. Les fleurs de cet arbrisseau encore vertes étant confites comme celles du caprier, ont à peu près le même goût, & produisent les mêmes effets.

Le genet blanc s'éleve haut & promptement, il jette quantité de fleurs blanches dont le fond est rouge, qui semblent des perles attachées aux branches. Il veut une terre à potager & du soleil médiocrement: on en éleve de graine; & parce qu'elle a l'écorce dure, on la concasse légerement; & avant que la semer, on la met tremper dans l'eau jusqu'à ce qu'elle se gonfle.

### *Du Syringa.*

Le syringa aime l'ombre, se multiplie en Mars de plant enraciné, & souffre la tonte; mais sa forte odeur ne le rend supportable que dans les lieux vastes.

### *Des Lilas.*

Les lilas blancs & bleus viennent par tout, de drageons & de marcottes. Le lilas de Perse est fort bas: il ne se multiplie que de marcottes; on le tond en buisson ou en boule.

### *Du Romarin.*

J'ai parlé ci-devant de la culture du romarin, page 97. Les panachés se multiplient & se cultivent comme le commun; il faut seulement les arroser beaucoup dans leur jeunesse, & les tondre exactement.

### *Du Buisson ardent & du Troëne.*

Le buisson ardent; *Piracantha*, est une espéce de rosier sauvage qu'on employe dans les palissades, dans les haies d'appui, dans les écarts, & quelquefois dans les plate bandes, parce que l'hiver il paroît être un buisson rouge. Il faut le tondre & l'entretenir rameux & garni depuis le pied jusqu'à la tête.

On employe aussi dans les jardins & on tond le *troëne*, autre arbrisseau champêtre, dont j'ai parlé au premier Tome, page 587.

### *De l'Epine jaune.*

L'épine jaune, *scolimus*, est une plante très-épineuse approchante du chardon, qui croît dans les lieux maritimes, & communément en Languedoc. Ses racines sont laiteuses & on les mange: on en mange aussi les jeunes tiges crues, & en salade.

Nous avons deux espéces de scolimes: une qui est annuelle qu'on seme en Septembre en bonne terre & en belle exposition; l'autre est vivace & se seme en Mars; mais elle vient plus vîte de plant enraciné.

### *De la Ronce d'Ida.*

La ronce d'Ida a les feuilles plus larges, plus molles & plus douces que la ronce commune, les branches plus fragiles & rondes; peu d'épines; le fruit rouge, d'un goût agréable & odoriférant: on le mange comme les fraises.

Elle naît dans les montagnes, & on les transplante dans les jardins: elle fleurit en Mai & Juin: on la tond en buisson & en palissade.

### *De l'Obier.*

L'obier, *opulus*, est un arbrisseau dont on fait des bocages. Ses rameaux ressemblent à ceux du sureau, & ses feuilles à celles de la vigne. Il a des fleurs blanches disposées en parasols;

& ses baies plus grosses que celles du sureau, rougissent en meurissant ; & renferment une semence dure, fort applatie, échancrée en cœur. Il y en a une espéce dont les fleurs sont ramassées en globe.

Il se plaît le long des eaux & en terroir gras : il se multiplie de rejettons.

### *Du Chevrefeuille, de la Coulevrée & de la Vigne vierge.*

Le chevrefeuille, *caprifolium*, la coulevrée blanche ou noire, *bryonia*, & la vigne-vierge, *virginea*, qui nous vient de Virginie, sont des arbustes rampans dont on garnit les palissades, les berceaux & les murs. Ces trois arbustes viennent de plants enracinés.

On mange au printems les pointes de vigne-vierge & de coulevrée en salade, comme les asperges ou comme le houblon, qui est aussi une plante rampante dont on se sert en quelques endroits pour garnir.

Le chevrefeuille, tant le romain que le commun, se multiplie encore de marcottes & de boutures, & on le taille en boule. Il est sujet aux mouches cantharides.

### *Du Mirtille* ou *Airelle.*

Le mirtille, *vitis Idea*, est un petit arbrisseau verd qui croît dans les bois & dans les montagnes. On le plante à l'ombre : il se multiplie de rejettons. Son fruit vineux & aigrelet est bon à manger, sur-tout pour ceux qui ont la dissenterie ; on le vend en Bohëme dans les marchés.

### *De l'If.*

L'if vient de marcotte ou de graine qu'on seme en Septembre & Octobre, à plein champ & à claire-voie, après les avoir laissé tremper dans l'eau pour se gonfler : on les met ensuite en pépiniere à deux pieds l'un de l'autre ; & à quatre ou cinq ans ils sont de débit, quoique la graine soit plus d'un an en terre sans lever.

Les ifs de graine valent mieux que ceux de marcotte, pourvû qu'il n'y ait qu'une tige à chaque pied. On les transplante en mottes.

Les grands ifs ne sont plus de mode que dans les grandes allées ou dans les parcs : on les réduit en pyramide à trois ou quatre pieds de haut pour les parterres. On s'en sert aussi pour les palissades & les banquettes, & ce sont ceux de marcotte que l'on prend pour cet usage, depuis deux pieds de haut jusqu'à quatre. L'if se soutient assez en palissade sans treillage : il n'y a qu'à l'accoutumer de jeunesse à être tondu au croissant ou au ciseau au mois de Juillet au plus tard pour que la séve le recouvre.

Quand vous achetez des ifs en mannequin, comme ils y ont presque toujours été mis à force, ayez soin en les arrachant de leur tailler les racines & de les planter tout nuds en bonne terre bien ameublie. En été, déchaussez-les un peu de tems en tems ; donnez un seau d'eau à chaque if ; & quand l'eau est bue, recouvrez-les de leur terre : il ne vous en manquera pas un.

### *Du Picea.*

Le picea aime une terre légere. Il s'éleve assez haut en pyramide : il sert en palissade ; il se tond, se multiplie & se cultive comme les ifs ; mais il est sujet à se dégarnir du bas.

### *Du Cyprès.*

Cet arbre est toujours verd & touffu depuis le pied jusqu'à la pointe de sa tête qui s'éleve fort haut, cependant il n'est plus de mode que pour quelques allées.

Au surplus, voyez au premier Tome ce qui a déja été dit de l'if, du picea & du cyprès.

### *Du Cédre.*

Quoique cet arbre croisse dans les montagnes fraides & humides ou couvertes de neige, il veut ici être semé en bonne terre & en belle exposition, & être transplanté au bout de quatre ans en pareil lieu. Il meurt si on lui taille la cime. Le bois de cédre est très-estimé, parce qu'il est odorant, rouge & peu corruptible, à cause de son amertume & de son odeur aromatique. On appelle à Paris, cédre, le bois d'acajou rouge, parce qu'il est rougeâtre, & d'une odeur aromatique qui tient un peu de santal. Il y a plusieurs espéces de cédres : nous en

avons en Languedoc deux sortes qui se distinguent par leur hauteur, & la grosseur de leurs fruits.

### *De la Melese*, Larix.

La melese est un arbre résineux, fort haut, de la nature des pins & sapins, qui se cultive de même; il est commun en Dauphiné, & c'est le seul des arbres à résine qui perde ses feuilles l'hiver. Le meilleur agaric croît sur la melese; on y recueille aussi quelquefois de la manne. En perçant l'arbre avec une tariere jusqu'au cœur, il en sort une liqueur excellente que les Apoticaires nomment *bijon*, & qu'ils substituent à la place de la térébenthine. Il n'y a rien qui fasse si-tôt fondre la mine, que le charbon de melese.

### *Du Serbin & du grand Genevrier.*

Le serbin si commun en Provence, est une espéce de cédre ou de grand savinier à bayes vertes d'abord qui jaunissent & enfin rougissent en meurissant. Du bois verd de cet arbre on fait une poix liquide & assez puante, qu'on appelle communément huile de cade: on la fait aussi avec le bois du grand genevrier, qui est fréquent dans la même Province.

### *Du Philaria & de l'Alaterne.*

Le philaria est un arbrisseau toujours verd qui garnit beaucoup On l'employe en palissades & en berceaux. Il vient de graine qui est fort dure & semblable à un petit noyau: on la seme en Septembre ou Octobre, après l'avoir fait tremper dans de l'eau pendant quarante-huit heures. Les Jardiniers les mettent en pépiniere. Ils viennent aussi de marcotte.

L'alaterne est une espéce de philaria, & s'éleve de même; mais on le tond en buisson, en boule, ou comme on veut. On en met aussi en caisses, parce que sa graine est faite en forme de papillon, belle & odorante; elle est meure & bonne à cueillir quand ses bayes sont noires.

### *Du Tamaris.*

Cet arbre a les feuilles comme le cyprès, mais plus vertes & plus minces. Il croît à une hauteur considérable. Sa feuille est cotonnée, & son fruit sembable à la noix de galle: aussi en tient-il lieu.

Le tamaris veut être en terre humide & noire; il aime le bord des étangs, & ne craint pas beaucoup le froid lorsqu'il est bien repris: les grands froids lui sont pourtant contraires, & il aime les pays chauds. Il se multiplie de boutures & de rejettons qu'il pousse en quantité.

La décoction de sa racine est bonne pour la rate, pour les mélancoliques, pour les maux vénériens & pour toutes sortes de flux. Ceux qui sont attaqués du mal de rate, font leur ordinaire de bon vin mis dans un baril de tamaris.

### *Du Terebinthe.*

Le terebinthe veut une belle exposition, & une bonne terre forte qu'il est bon de lui renouveller tous les ans. En le taillant, il ne lui faut couper que les extrémités qui sont séches. Il se multiplie de semence & de marcottes qui sont deux ans à prendre racine. Il est fameux pour la terebenthine qu'il produit.

### *Du Lentisque.*

Le lentisque, *schinus*, est un petit arbre toujours verd, qui a les feuilles semblables au pistachier, & qui donne des fleurs & des fruits rouges d'une odeur assez forte. On fait d'excellens curedents de lentisque: on le seme en Mars sur couche & sous cloches: il se multiplie aussi de marcottes & de rejettons, & se cultive comme le jasmin. On ramasse vers les vendanges le mastic qui en sort; & on l'appelle mastic en larmes, pour le distinguer du mastic ou ciment qu'on fait avec de la résine & de la brique pulverisée.

### *Du Savinier.*

Le savinier ou la sabine monte beaucoup pour un arbrisseau. Il a le tronc gros, le bois fort dur, les feuilles toujours vertes & semblables à celles du cyprès: il se multiplie de semence & de marcotte.

*Du Kermès.*

C'est une espéce de petit chêne verd ; dont il a été parlé au premier tome, page 565.

*Du Laureole & du bois-gentil* ou *Mezereum.*

Le laureole ressemble, comme son nom le porte, à un petit laurier ; il a les rameaux très-flexibles, & les feuilles ramassées par touffes qui demeurent toujours vertes, mais qui tombent à l'entrée de l'hiver.

Le laureolle femelle croît aussi haut que le mâle, & ne passe guéres quatre pieds de hauteur : c'est celui que les Bourguignons appellent bois-gentil.

Cet arbrisseu vient en terre grasse & à l'ombre. Il se multiplie de semences & de rejettons. Ses bayes noircissent en meurissant ; & étant séchées, c'est ce qu'on appelle *Mezereum* ou *Poivre de montagne*, parce qu'elles piquent comme le poivre.

*Du Camelea.*

J'ai parlé du garou au premier tome ; le camelea en est une espéce : c'est un arbrisseau très-commun dans les montagnes du Lyonnois : il jette beaucoup de sarmens qui se réduisent en plusieurs branches, dont les feuilles sont semblables à celles de l'olivier, mais plus petites & plus brunes : son fruit est rouge quand il est meur, & il a trois noyaux ; il est d'un goût amer & fort brûlant.

Il se multiplie de rejettons & de semences en Octobre, & veut un terroir sec bien exposé.

*Du Ciste.*

Tous les arbustes de ce nom sont ordinaires dans les pays chauds. Ils demandent une belle exposition & une terre bien cultivée ; ils se multiplient de semences. Il y en a de résineux qui donnent le ladanum. L'*Hipocistis*, du fruit de laquelle on fait un extrait qui entre dans la composition de la thériaque & dans les potions astringentes, croît au pied de nos cistes en Languedoc, attachée à leurs racines.

*Du Savonier*, Sapindus.

Cet arbre qui a le bois mou & fragile & les branches tortues, nous a été apporté de l'Amerique. Les *Pommes de savon* qui en sont le fruit, sont de la grosseur des prunes, jaunâtres & luisantes : on les appelle ainsi, parce qu'elles rendent l'eau blanche & écumeuse, & qu'on s'en sert au lieu de savon pour blanchir le linge : les noyaux que le fruit renferme sont noirs, durs & prennent un beau poli : on en fait des chapelets.

On les seme sur couche chaude, & on les tient hiver & été le plus chaudement que l'on peut.

*De l'Arbre de Vie* ou *de Paradis.*

Cet arbre a été apporté du Canada sous François I. Il vient de moyenne grandeur & se multiplie aisément, parce que ses branches prennent facilement racine. Son tronc est droit, noueux, revêtu d'une écorce semblable à peu près à celle du cyprès, remplie d'une matiere résineuse : il est assez branchu ; ses branches s'étendent orizontalement, & sur les côtés elles sont divisées en d'autres petites branches en maniere d'aîles : ces ptites branches sont couvertes d'écailles menues, aplaties, posées les unes sur les autres, toujours vertes, si ce n'est qu'elles rougissent un peu durant l'hiver : entre ces petites feuilles sont placées de petites vessies remplies d'une liqueur onctueuse, résineuse & d'une forte odeur de drogue : ces feuilles, quoique desséchées, ne perdent presque jamais leur odeur. A l'extrémité de quelques unes de ces branches naissent de petits boutons qui deviennent des fruits longs d'environ un demi-pouce, composés de quelques écailles entre lesquelles on trouve des semences oblongues, bordées d'une aîle membraneuse ou feuillet délié.

L'arbre de vie se cultive dans les jardins, & se tond comme l'if. On fait cas de son huile tirée par distillation, pour le soulagement des Goutteux.

### *Du Colythea* ou *faux-ſené.*

Le colythea eſt un arbuſte fort agréable pour ſes belles fleurs de couleur de pourpre : il ne s'éleve pas bien haut, ſon verd eſt pâle ſa feuille eſt petite & en ombelle comme celle de l'acacia : elle ne tombe point l'hiver dans la ſerre. Son bois eſt d'un verd mêlé de rouge & de forme pyramidale. Il fleurit en été, & produit de groſſes coſſes qui renferment la graine par laquelle il ſe multiplie.

Il demande la terre & la culture de l'oranger : pluſieurs le prennent pour une eſpéce d'épine-vinette ou pour un ſureau de montagnes, & le confondent mal a propos avec le colutea ou baguenaudier qui eſt bien différent. Au défaut de ſené, on peut ſe ſevir de graine de colythea en doublant la doſe.

### *Du Baguenaudier*, Colutea.

Le baguenaudier a le bois clair, les feuilles comme le ſenegré, petites & d'un verd blanchâtre, & les fleurs jaunes : ſes fruits nommés baguenaudes, ſont de veſſies verdâtres & tranſparentes. Cet arbriſſeau reſte en pleine terre, mais il ſe dépouille l'hiver.

Il s'éleve aſſez haut & ſouffre la tonte. Il vient de marcotte & de graine, & ſe cultive comme l'if. Voyez ce qui en a été au premier Tome. Il y a le colutea jaune, & le colutea rouge, qui eſt peut-être celui que l'on confond avec le colythea.

### *Du Fuſtet.*

Le fuſtet, *cotinus*, eſt un arbriſſeau gros comme le bras, haut de trois ou quatre coudées ; qui jette pluſieurs jettons minces & rougeâtres, force feuilles ſemblables à celles du térébinthe, mais plus rondes, plus larges & d'une forte odeur : il porte au bout de ſes rameaux comme un amas de plumes fait en émouchet, de couleur blanche tirant ſur le roux, dans lequel on voit des gouſſes longuettes qui tiennent la graine.

Le bois de fuſtet eſt ſi jaune, qu'il ſert, ainſi que l'écorce, à teindre en feuille-morte & en couleur de caffé, même les draps. Le même bois ſe débite par les Ebeniſtes : ſes feuilles & ſes branches s'employent auſſi pour corroyer les cuirs : ſes feuilles ſont encore bonnes pour tous les maux de gorge. C'eſt le tronc ou la racine dépouillés de leur écorce que les Droguiſtes vendent pour teindre.

Il ſe multiplie de graine ou de rejettons en Octobre, & veut bonne terre & belle expoſition.

### *De l'Ebenier.*

C'eſt un arbre aſſez commun à préſent, qui donne des fleurs jaunes en grappes fort longues & des plus hâtives du printems.

Il y en a deux eſpéces : la grande donne de plus belles fleurs & d'une couleur beaucoup plus vive ; mais elles a les grappes moins longues que la petite.

Cet arbre ſe multiplie comme le précédent.

### *Du Palmier.*

Le palmier n'eſt pas commun en France ; on nous en a apporté des Indes que nous avons conſervé très-beaux.

Il y en a de différentes eſpéces qui ſe cultivent les unes comme les autres : on les plante en bonne terre & en belle expoſition : on les multiplie de noyaux ſemés ſur couche en Mars. Ils craignent l'hiver, & ne veulent preſque point être arroſés pendant le froid. Au ſurplus, Voyez au premier Tome, la page 561.

### *Du Micocoulier.*

C'eſt un arbre de la figure du poirier ; il a l'écorce unie & blanchâtre ; les feuilles vertes deſſus, blanchâtres deſſous, rudes & dentellées. Il donne des eſpéces de ceriſes noirâtres & petites qui ſont bonnes pour les hémorragies.

### *Du Houx.*

On le prend dans les bois pour le planter dans les plate-bandes, ou pour garnir les paliſſa-

des, à cause qu'il est toujours verd, fort touffu, & qu'il s'éleve si on veut : on le taille en boule & en pyramide, ou bien on le tond.

### *Du Buis.*

Le grand buis croît à la hauteur d'un arbre. Il sert aux Ebenistes & aux Graveurs; parce qu'il a le bois beau, lisse & dur.

Le buis nain de la grande espéce entroit autrefois dans les palissades & dans les parterres, en le taillant en boule ou en buisson; mais actuellement il ne sert plus que de montre sur les boutiques de détailleurs d'eau-de vie.

C'est le buis d'Artois qu'on employe pour border les plate-bandes & faire les broderies des parterres.

Il y a encore le buis panaché; mais il est plus d'usage dans la Botanique qu'ici.

Le buis se multiplie de graine & de rejettons : on le taille en Septembre, ou pour le mieux à la mi-Mai, afin qu'il ait encore assez de séve pour se recouvrir. Voyez ce qui en a été dit au premier Tome.

J'y ai aussi parlé de la charmille, de l'érable, des ormeaux, tilleuls, marroniers, hêtres, chênes, & généralement de tous les plants champêtres, dont la plûpart font le relief des jardins : c'est pourquoi je vais passer tout d'un coup à l'exécution.

## CHAPITRE IV.

### *Des Palissades, Gazons, Cabinets, Boulingrins, Bosquets, Bois, Avenues, & autres piéces d'ornemens de Jardin, tant plates que de relief.*

CES piéces, & sur-tout le couvert, font le principal agrément des beaux jardins; de même que le plant de haute-futaie fait la noblesse d'une Terre.

### *Des Palissades.*

Je commence par elles, parce que c'est naturellement le premier objet qui se présente après les parterres, fleurs & plants, dont j'ai parlé aux Chapitres précédens.

Les palissades ne sont qu'une longue muraille ou tapisserie de verdure naturelle, dont toute la beauté consiste à être bien garnie, sur-tout du pied, peu épaisse & bien tondue à pied droit, principalement sur le devant.

Elles sont d'un grand secours dans les jardins pour donner de l'ombre, couvrir les murs, chaumieres, fumiers & autres endroits défectueux; pour border des quarrés, arrêter les vûes dans certains endroits, corriger des coudes ou des inégalités de piéces ou de terreins; pour accompagner des allées de labyrinthes; faire des étoiles, des pates-d'oye, & autres compartimens. C'est pour ces différens usages qu'on tient les palissades hautes, moyennes ou basses.

On les tond en éventail, en rideau & en banquette, suivant le terrein.

Les évantails & les rideaux sont des palissades élevées. On ne doit leur donner de hauteur que les deux tiers de la largeur de l'allée qui les accompagne, & vingt pieds au plus. Si on veut les élever plus haut, il faut que les arbres de futaie soient enclavés dans la palissade & forment le reste de sa hauteur; on doit même en garnir le bas par des ifs, buis & autres arbrisseaux ou arbustes soutenus de treillage.

Les banquettes sont des palissades basses à hauteur d'appui, ausquelles on ne donne que trois ou quatre pieds de haut, pour garnir par exemple un côté d'allée sans borner la vûe, ou pour border un taillis. On les orne ordinairement d'espace en espace, de petites boules ou autres figures échapées des banquettes mêmes, dans les endroits où les grands accompagnemens nuiroient à la vûe. On ne veut aujourd'hui de hautes palissades qu'aux endroits où elles sont absolument nécessaires : hors ce cas, on les aime mieux basses.

On pratique dans les hautes palissades des niches & des enfoncemens, d'espace en espace, pour placer des bancs, des figures & autres ornemens : on les perce en arcades, en portiques, & de plusieurs autres façons différentes.

Autrefois on y faisoit quantité de figures bizarres, soit de chasses entieres, escaliers ou au-

tres, comme on fait encore en Italie, en Espagne, en Flandre & en Allemagne : mais ailleurs on est revenu du goût de ces colifichets, & on n'aime que la noble & simple régularité.

On peut faire des palissades hautes, moyennes ou basses de toutes sortes de plants, comme acacias, chênes, châtaigniers, citroniers, érables grenadiers, lauriers, orangers pommiers, sapins, rosiers, &c. mais il ne faut point les mettre ensemble indifféremment ; les fruits ne s'accordent qu'entr'eux & non avec ceux qui ne rapportent point de fruits : il est bon même de mettre à part tous les plants qui conservent toujours leur verdure ; ils ne fraternisent point avec les autres, si ce n'est quelques arbustes verds qui garnissent le bas comme jasmins, genets, &c. On doit observer de plus de ne faire chaque palissade que d'une seule espéce de plant, autant que l'on pourra.

Les meilleurs plants de palissade sont l'if, le hêtre, l'érable, & sur-tout la charmille. On plante les palissades vertes avec des ifs, houx, filaria & cyprès ; & la brouissaille avec du genevrier, laurier, sabine, alterne, houx & buis.

A l'égard des palissades qui perdent leurs feuilles, & qu'on fait d'érable, hêtre ou charmille ; le mérite de l'érable est qu'il vient bien à l'ombre & sous les grands arbres : il croît assez haut, quoiqu'un peu tortu ; sa graine leve promptement, & il n'est pas à beaucoup près si sujet aux hannetons & aux chenilles que la charmille ; mais il n'a point la feuille si belle ni si verte que le hêtre & la charmille.

Il faut donc prendre dans les pépinieres des plants de charmille qui ayent l'écorce claire & unie, le pivot droit & la racine bien chevelue. Les *Crossettes*, c'est-à-dire ceux de ces plants qu'on arrache dans les bois, sont rarement droits & clairs, & leurs racines ont la figure d'une crosse ; c'est pourquoi on préfere la charmille de graine à celle de souche. J'en ai déja parlé au premier Tome page 572.

La charmille a peine à s'élever si elle n'est pas dans un terrein frais & fort aëré. L'érable vient à l'ombre aussi-bien qu'en plein air ; mais il est sujet à jaunir, comme l'if, qui a de plus le défaut de se dégarnir ainsi que le buis.

On employe la charmille depuis un pied jusqu'à douze & même dix-huit de hauteur ; mais la petite reprend plus aisément que la grande. On doit la planter de toute sa longueur, afin qu'elle vienne plus vîte & droite ; au lieu que quand on la récepe, cela forme des chicots qui s'épanouissent de deux côtés.

En plantant de la grande charmille, on y entremêle de la petite d'un pied de haud, pour garnir le bas, & souvent elle ratteint la grande ; en tout cas, ce n'est pas une difformité pour du jeune plant, de le voir plus bas en un endroit qu'en l'autre. En plantant la charmille, il faut ne lui couper les branches qu'à un pouce du gros, afin qu'elle trouve des sorties pour mieux repousser. L'année que vous la plantez, donnez-lui de fréquens arrosemens, de peur qu'il n'en meure beaucoup.

Pour planter les palissades, on fait une rigole d'un pied de profondeur dont on conserve un côté à pied droit sans l'ébouler, en dehors de l'allée, pour y adosser le plant : si la charmille est grosse, on défonce la terre de trois pieds de fond ; puis après avoir un peu rafraîchi les racines de la charmille, on la met brin à brin dans la rigolle, en l'adossant contre le côté coupé à pied droit : on garnit les racines de terre, on les en couvre, on comble la rigole & on la plombe avec les pieds ; ensuite on la palisse grossierement avec quelques perches mises par derriere pour l'assurer contre les vents.

On doit laisser un peu de place derriere les palissades qu'on plante contre un mur, afin qu'il se conserve mieux, & qu'on puisse labourer & tondre derriere la palissade.

Pour arroser les palissades, on ouvre au pied une rigole de chaque côté, on y répand l'eau ; & quand elle est bue, on la recouvre.

Lorsqu'on tond la palissade, il faut la serrer de près avec le croissant, pour qu'elle ne s'évase point. On la tond pardevant tous les ans au mois de Juillet, & toujours sur la même coupe : on la tond par derriere tous les deux ans. Si elle s'échape, on doit la reprendre à deux pouces près du gros à coups de serpe pour la faire rapprocher & repousser. On en coupe le dessus de niveau, en lui donnant chaque année six pouces d'élevation, afin qu'elle monte également & qu'elle s'épaississe ; & quand elle a atteint la hauteur du mur, ou celle qu'on veut lui donner, on la coupe tous les ans de niveau à cette même hauteur pour l'y entretenir.

Les palissades aiment le grand air : elles languissent ou ne durent pas, si elles sont dans un bois sous des marroniers ou sous des ormes, à moins qu'ils ne soient bien élagués au-dessus, ou isolés & éloignés de la palissade.

Il est pourtant ordinaire en plantant des bois d'en border des allées, & quelquefois tout le contour par des arbres, avec de la charmille ou de l'érable au pied pour former la palissade, au-dessus de laquelle les arbres marquent dès la seconde année ; mais ils étouffent presque tous

jours la palissade, & la font mourir en moins de dix ans.

C'est pourquoi bien des gens ne bordent leurs bois que de palissades seules sans aucun arbre; & laissent entre la palissade & le bois qu'on coupe à pied droit, une liziere qui sert à labourer & tondre la palissade, & à lui donner de l'air des deux côtés.

Ou bien on fait simplement des rangées d'arbres isolés; & à trois ou quatre pieds derriere, on plante les quarrés de bois perdu dont la verdure fait toujours une espéce de palissade ou fond uni, qui n'est pas d'entretien & dure beaucoup.

### *Du couvert & des autres Piéces de relief.*

Ce sont les cabinets, salles, berceaux, galeries, arcades; les bosquets & bois, pates-d'oye, avenues, &c.

Leur mérite est de les placer si bien, qu'ils soient commodes & variés, qu'ils ne cachent point les enfilades & la beauté des vûes, & qu'ils fassent valoir les piéces plates, comme parterres & boulingrins.

On peut & on doit en varier différemment les formes & le dessein; les percer le plus qu'on pourra d'allées & d'enfilades bien conduites; n'y point laisser de trop grandes masses sans ornement; mais aussi éviter d'y faire trop d'ouvrages & de retours, qui coûtent beaucoup & dégarnissent le couvert.

On fait ordinairement les bois & bosquets en étoiles, en croix de saint-André & en pates-d'oye. On y pratique des cloîtres, labyrinthes, quinconces, boulingrins, colonades, arcades, salles, berceaux, cabinets, fontaines, cascades, galeries d'eau & de verdure, &c. Il faut toujours une belle piéce au milieu d'un bois, comme une salle ou une piéce d'eau; & les allées qui conduisent au milieu, doivent être plus larges d'un quart que les autres. Les piéces d'eau ne souffrent point d'allées doubles, pour être plus à découvert. Les allées, gazons & sentiers, & les palissades des étoiles, & généralement toutes les piéces d'ornement doivent être bien tenues.

La figure d'ici à côté donnera une idée des étoiles & pates-d'oye.

### *Explication de la Figure ci-jointe.*

*A.* Pate-d'oye ornée d'un bassin avec des marroniers d'Inde isolés dans le centre; d'où par la grande allée du milieu, on va dans une étoile *B.* composée de touffus qui ont des renfoncemens *DD.* pour mettre des bancs *D*; & dont le centre est une piéce de gazon circulaire, avec une figure sur son piedestal dans le milieu.

### *Bois, Bosquets & Quinconces.*

On réduit les différentes sortes de bois ou bosquets à sept espéces.

Les deux premieres sont les futaies & les taillis. Nous en avons parlé au premier Tome: on n'en met que dans les grands parcs; on les y plante en étoile, avec un grand cercle dans le milieu où toutes les routes viennent aboutir. Quelquefois on en met un bouquet près de la maison, pour avoir du couvert, & mettre les bâtimens à l'abri des gros vents.

3°. Il y a les bois de moyenne futaie à hautes palissades. On les appelle bois *marmenteaux* ou de *touche*: les arbres ne passent guére trente à quarante pieds de haut; on en borde les quarrés de palissades, de treillages & d'allées bien percées & bien entretenues; & on en orne les dedans de piéces de propreté, comme sallons, boulingrins ou piéces d'eau.

4°. Les bosquets de broussailles qu'on ne garnit que de charmille, & autres petits plants que l'on récepe à tête, afin d'en faire de belles touffes ou rochées.

5°. Les bosquets découverts & à compartimens, qu'on appelle aussi bosquets parés. Ce ne sont que des allées plantées d'arbres accompagnées d'une palissade en banquette, par-dessus laquelle on découvre, au lieu de garni, des compartimens & des piéces de gazon avec un sentier qui regne tout le long de la palissade: on les orne d'ifs & autres arbrisseaux, & le tout fait un agréable composé de parterre à l'anglaise & à compartimens qui tient du rustique. On y pratique des cabinets & des enfilades qui se communiquent.

6°. Les bosquets *en quinconce*: ce ne sont que plusieurs allées de hauts arbres plantés à angles droits. Autrefois les quinconces ressembloient réguliérement au cinq des cartes à jouer, parce qu'on plantoit un arbre dans le milieu de quatre autres; mais on ne le fait plus aujourd'hui, cela formoit des traits irréguliers, & des allées plus étroites les unes que les autres: on se contente de planter les quinconces en lignes retournées d'équerre, qui forment un échiquier simple ou trait quarré de toutes faces.

7°. Les bois verds qui sont les plus beaux de tous, mais les plus longs à croître. On les fait d'ifs, picea, pins, sapins, cyprès, cédres, yeuses, meleses, tamaris, lentisques, thérébinthes, houx, genevriers, philaria, alaternes, sabines & buis.

### *A quoi chaque espéce de Plant est ici propre.*

Il faut connoître le génie de chaque plant, pour lui donner la terre & la forme qui lui conviennent.

Quoique le terroir médiocrement bon soit assez propre pour toutes sortes d'arbres qu'on ne cultive pas pour le fruit, cependant il est plus sûr de mettre le charme & l'orme dans des terres fraîches, le chêne & le châtaignier dans des fortes, l'ypreau, l'érable, le tilleul & le maronnier dans un terrein sec, & le peuplier dans des lieux humides.

1°. Pour faire des berceaux, arcades, colonades, palissades & autres décorations champêtres, les meilleurs plants sont le charme, le tilleul, sur-tout celui d'Hollande, & l'orme.

Le charme l'emporte pour les palissades, parce qu'il est rameux jusqu'au pied, & qu'il déperit vîte si on ne lui coupe la tête.

Le tilleul convient pour les cabinets, arcades & colonades, & pour bien des petites figures, parce qu'il est très-fléxible & qu'il jette beaucoup.

Mais l'orme femelle à l'arges feuilles vaut encore mieux, parce qu'il prend toutes sortes de formes; il reprend par-tout & pousse bien : il est moins cassant que le tilleul, il se dégarnit moins, & est plus vivace que la charmille.

2°. Pour les hauts plants, le chêne, l'orme le châtaigner, le hêtre, le sapin & le frêne, s'élevent plus haut & font d'un bon rapport : mais les marroniers d'Inde & les tilleuls viennent plus vîte & font un plus beau couvert. Les châtaigniers, les marronniers & les noyers entrent dans les avenues du dehors, principalement pour le fruit. L'acacia n'est que pour la fleur.

3°. Pour avoir du garni & de la broussaille, la charmille, l'érable, le noisetier, le tilleul, le tremble, l'orme, le sicomore, le châtaignier, l'obier & l'épine-blanche forment les plus belles touffes, sur-tout quand on les a réduits en cepées. Mais toutes sortes de plants y sont propres; c'est ce que les Jardiniers appellent *du tout-bois*.

4°. Dans les lieux bas on met des érables, des frênes, des trembles, des peupliers, des bouleaux & des aulnes pour le plant élevé; & des saules, marsaux, coudriers, obiers, osiers & houx pour la broussaille.

5°. Quant aux bois verds, on prend pour la haute futaie sapins, chênes verds, pins & piceas; & pour la broussaille, ifs, philaria, genévriers, sabines, lauriers alaternes, thimelées, houx & buis.

Les bois verds & les plants aquatiques ont le mérite de n'être point sujets aux insectes; les uns parce que leur bois & leurs feuilles sont trop dures; & les autres parce qu'ils sont trop froids.

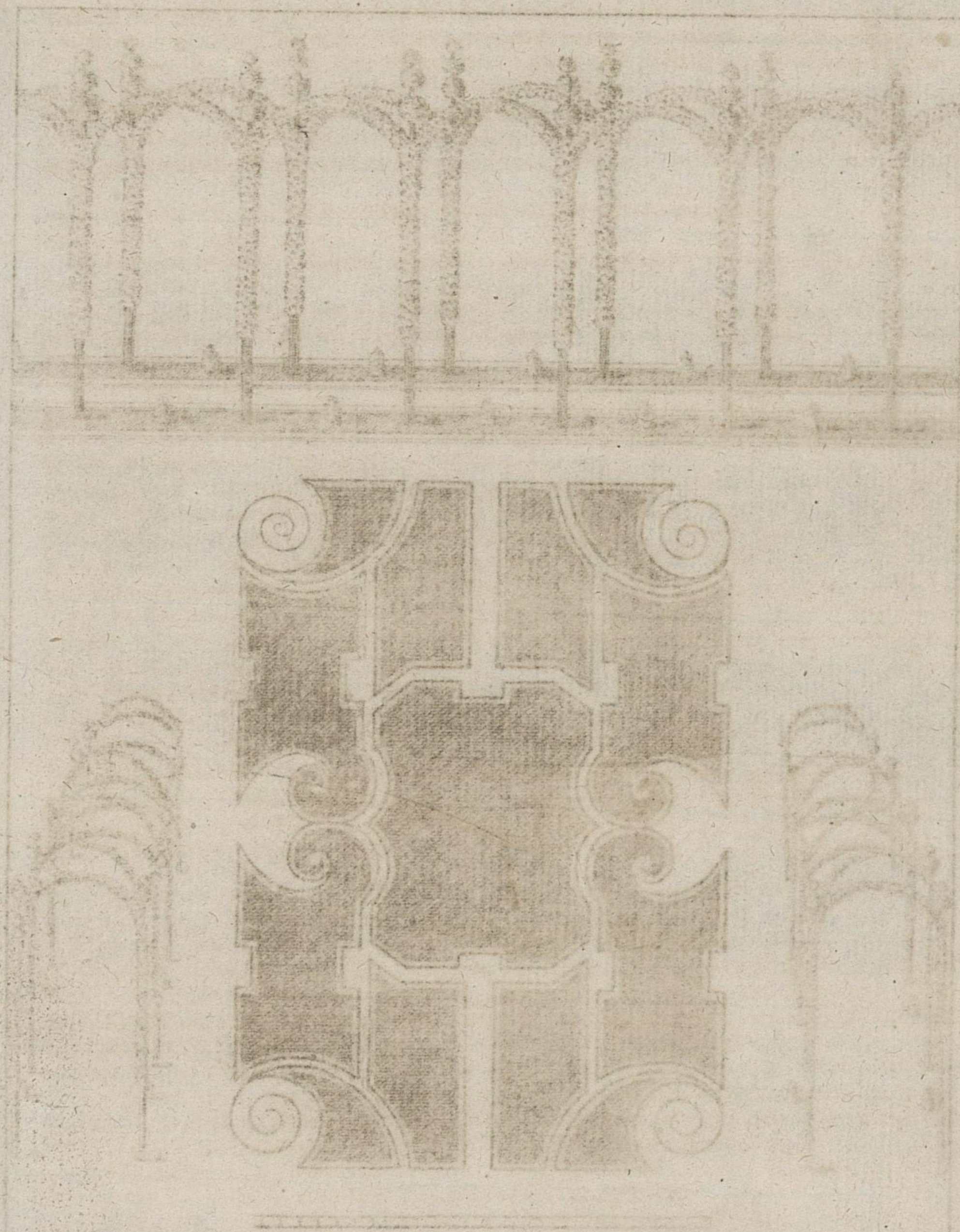
### *Choix des Plants.*

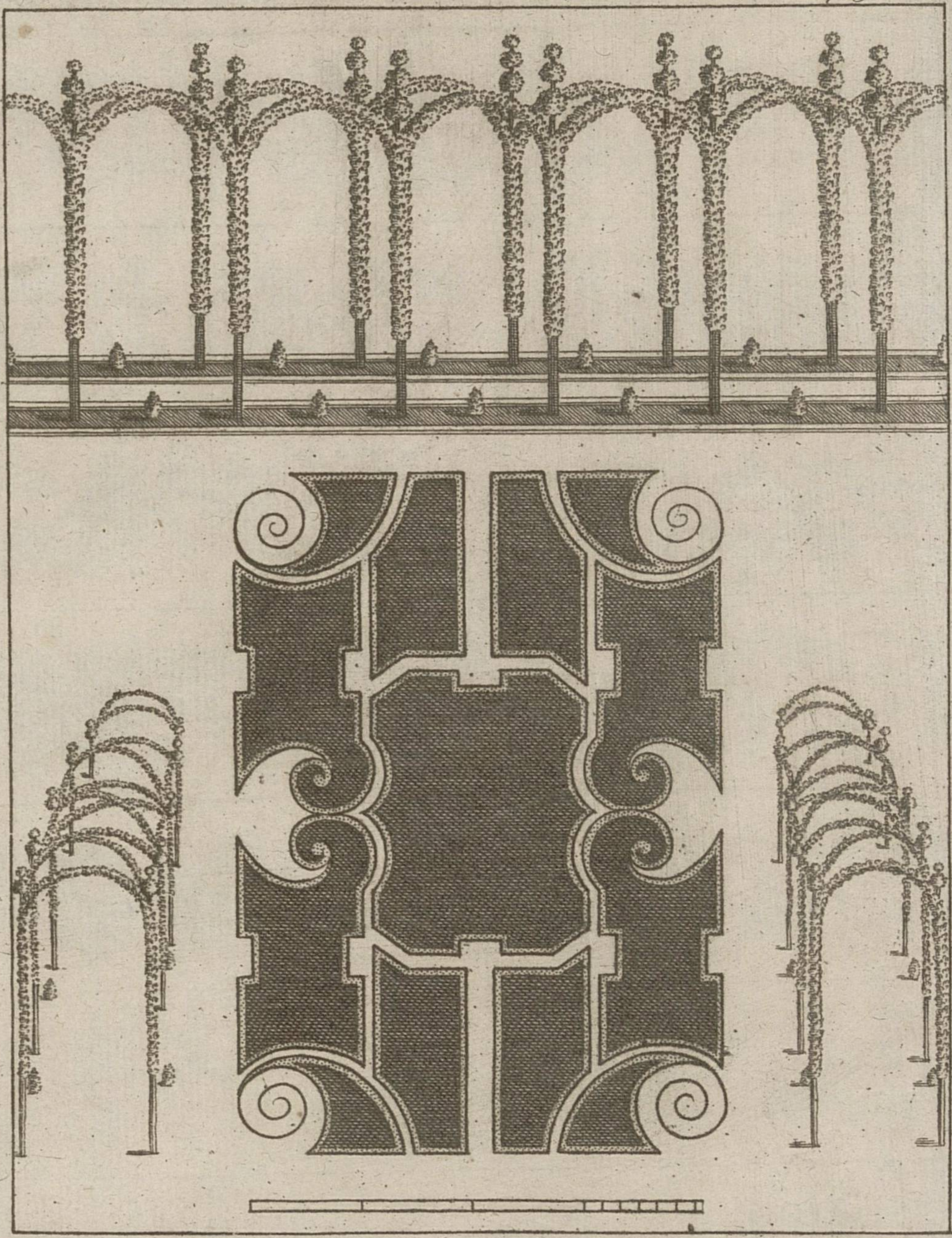
Il est à propos qu'ils soient pris dans un terrein moins bon que celui qu'on leur destine. Il faut qu'ils ayent la fleche droite & bien perçante; l'écorce unie & claire, sans mousse ni chancre; les racines bien garnies, chevelues & saines, & au surplus ne pas s'arrêter à la grosseur; un petit arbre reprend mieux qu'un plus fort.

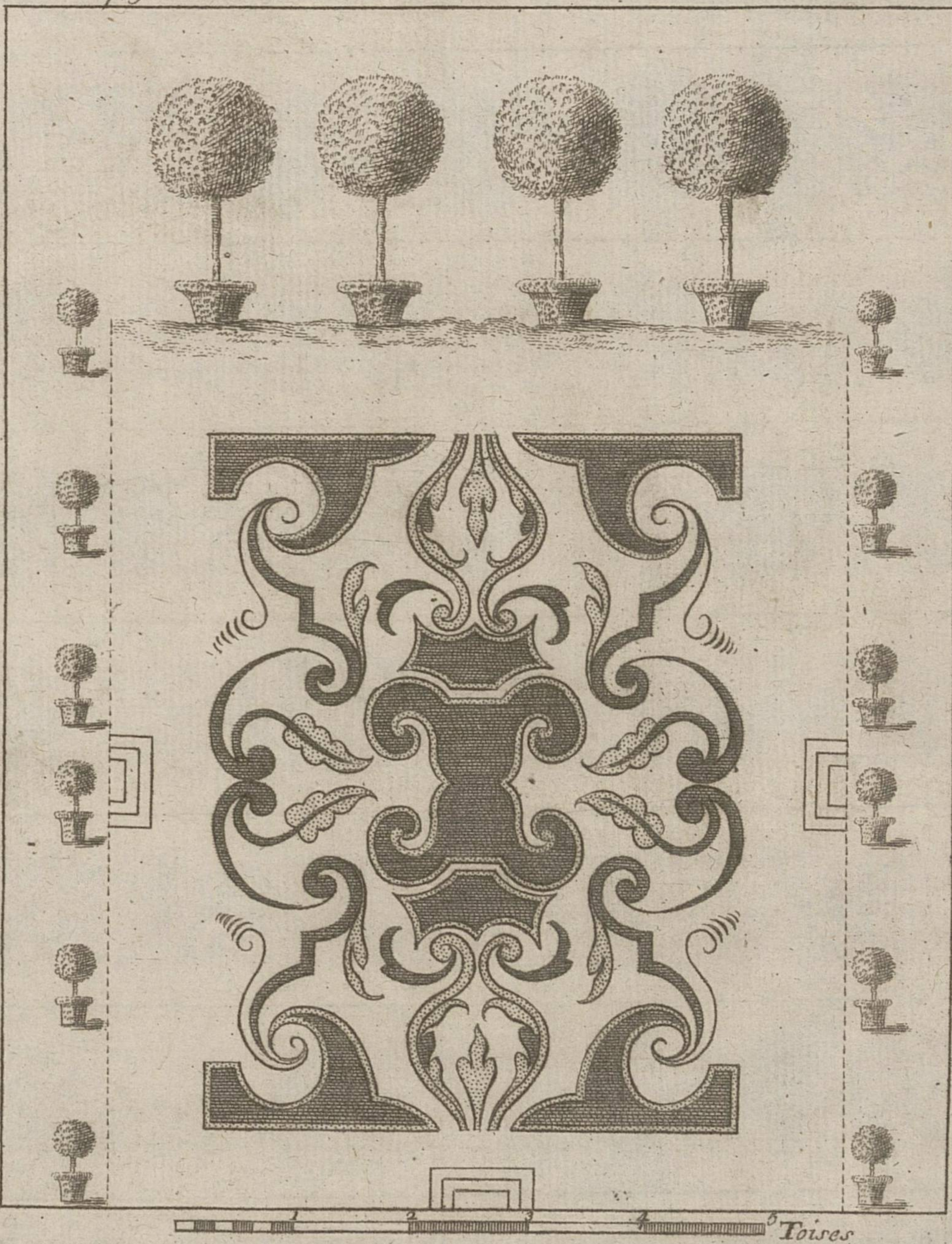
Tous les plants verds doivent être choisis d'un verd foncé & vif, tirant sur le noir, sans être alterés ni jaunâtres; c'est là leur mal ordinaire.

### *Portiques, Cabinets, Galeries, &c.*

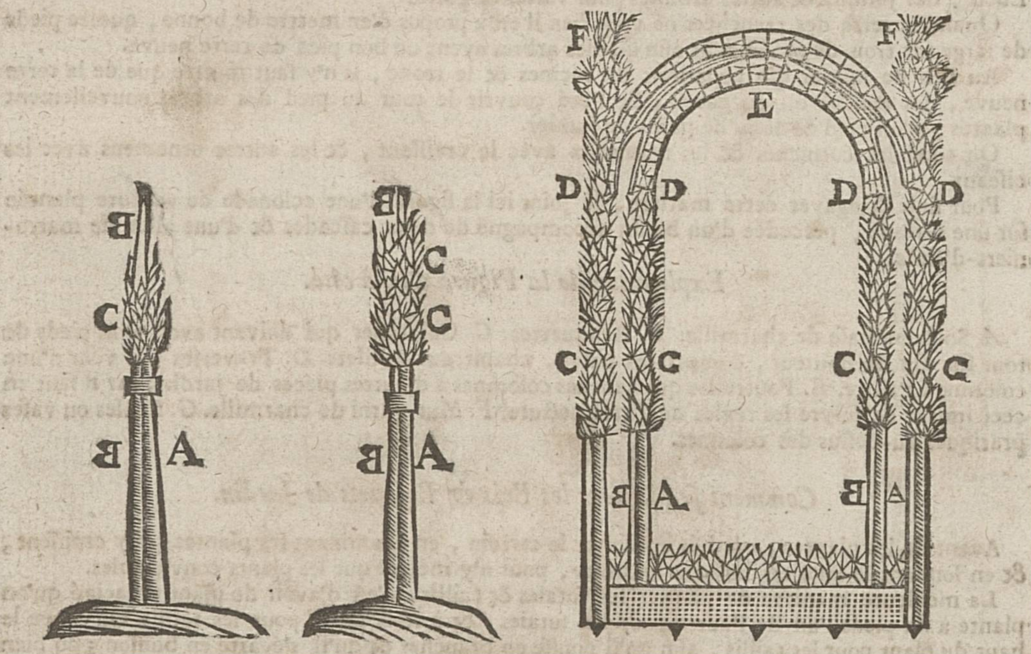
1°. Pour former les portiques & les autres verdures qui sont composées de colonnes, trumeaux, montans, &c. on prend dans une pépiniere des jeunes ormeaux hauts menus & rameux le long de la tige. Les ormeaux mâles valent mieux que les femelles, à cause qu'ils ont la feuille serrée & touffue : on les plante sans en rien couper Pour un trumeau un peu large on en met plusieurs; & pour former une colonne, on prend un arbre branchu tout-autour, on l'élague pour le faire monter, & on garnit le bas de la charmille; ensuite on donne à l'arbre la forme qu'on veut, en entrelassant & dressant artistement ses branches avec de l'osier sur des perches ou des cerceaux. On plante les colonnes presque toujours isolées, pour les mieux tondre. On taille au-dessus les chapiteaux & les corniches en chainfrain; & au haut on pratique des boules & des vases de verdure, qu'on forme par le bouquet des arbres ou par des brins de charmilles tirés de la palissade.






1
2
3
4
5
Toises

Il ne faut qu'un peu d'adresse & de patience pour conduire les ormeaux en pilastres & en vases. Ces trois figures posées de front en donneront la premiere connoissance.




Les deux premieres figures sont des ormeaux *A.* avec leurs branches de la premiere & de la seconde pousse, *C.* qu'on conduit le long d'une perche, *B.* pour former des pilastres.

Et la troisiéme est un portique sans feuilles. *A.* Tiges de l'ormeau ou pilastres, chacun avec sa perche d'appui, *B.* le long de laquelle on en conduit les pousses, *C.* jusqu'à la hauteur de dix pieds, *D*, où l'on doit attacher en croix aux quatre pilastres deux cerceaux pour former la voute. *E.* Arcade du portique & treillage. *F.* Petits vases taillés à chaque bout du pilastre.

Pour donner encore une idée de la conduite des ormeaux, je mets ici à côté la figure d'un petit parterre de gazon & de broderie enfoncé, dont le contour est bordé d'un rang d'ormes en boules, parmi lesquels on peut mettre des caisses alternativement.

2°. Les palissades percées en *arcaces*, couvertes ou non, se plantent en rigole, sur laquelle on trace & on laisse vuide les endroits où doivent être les ouvertures de l'arcade. On met de plus haut plant dans l'endroit des trumeaux ; ou bien on y plante un tilleul ou un ormeau pour former le dessus plus vîte. On soutient & on palisse ces jeunes plants sur des cerceaux ou sur des treillages grossiers, jusqu'à ce qu'ils soient assez forts pour être ceintrés & se soutenir d'eux-mêmes.

*Explication de la premiere Planche ci-jointe.*

1. Galerie ou palissade en arcades.
2. Fond de charmille.
3. Pilastres.
4. Ceintres de la galerie.
5. Appuis ou banquettes de charmille.
6. Charmille.

3°. On plante les *Berceaux*, les *Cabinets* & les Galeries des verdures de même qu'il vient d'être dit des portiques & arcades ; avec cette différence, qu'il faut deux rangs de portiques à quatre piliers pour composer les galeries afin que les ormeaux plantés aux quatre coins se croisant dans le haut sur des cerceaux forment les voutes percées à jour qui distinguent les galeries.

Dans les endroits où l'on veut faire des berceaux on ne doit tondre la charmille des deux côtés qu'à neuf pieds de haut, & laisser le reste pour en prendre les branches & former le berceau en les palissant, si vous voulez qu'il ne paroisse pas faites monter la charmille à son ordinaire par les dehors.

La figure cy-contre est un parterre à l'Angloise entre deux portiques ; & au bout est une galerie complette de verdure.

La grande charmille qui entre dans cette décoration, doit être plantée très serrée & fort garnie pour qu'elle ne grossisse pas trop & si on y employe des arbres il ne les faut plier que la seconde ou troisiéme année après qu'ils sont en place on peut mêler dans le bas, du sainte Lucie, des jasmins & autres arbustes pour varier & garnir.

Quand la terre des tranchées ne vaut rien il est à propos d'en mettre de bonne, quatre pieds de large sur trois de profondeur afin que les arbres ayent un bon pied de terre neuve.

Au lieu de fumier qui pourriroit les racines & le tronc, il n'y faut mettre que de la terre neuve, des feuilles ou du gazon, & l'été couvrir le tour du pied des arbres nouvellement plantés, d'un pied & demi de paille de fumier.

On tond les corniches & les trumeaux avec le croissant, & les autres ornemens avec les ciseaux.

Pour finir & égayer cette matiere, je joins ici la figure d'une colonade de verdure plantée sur une terrasse, précedée d'un bassin accompagné de deux cascades & d'une allée de marroniers-d'Inde.

### *Explication de la Figure d'ici à côté.*

*A.* Socle ou base de charmille. *B.* Banquettes. *C.* Colomnes qui doivent avoir trois pieds de tour sua dix de hauteur, compris les bases, chapiteaux & filets. *D.* Traverses qui vont d'une colomne à l'autre. *E.* Poutrelles qui lient les colomnes à d'autres piéces de jardin; car il faut en ceci imiter & suivre les regles de l'architecture. *F.* Mur garni de charmille. *G.* Boules ou vases pratiqués au-dessus des colonnes.

### *Comment se plantent les Bois & Bosquets de Jardin.*

Avant de les planter, on doit consulter le terrein, en examinant les plantes qui y croissent; & en sondant le fond en différens endroits, pour n'y mettre que les plants convenables.

La meilleure maniere de planter les futaies & taillis, c'est d'avoir du plant enraciné qu'on plante à six pieds l'un de l'autre pour les futaies, & à trois pieds pour les taillis. On coupe le haut du plant pour les taillis, afin qu'il pousse en branches & qu'il s'écarte en buisson; ou bien au bout de quatre ans on les coupe au pied, afin qu'ils récepent & garnissent de souche. Pour les futaies, on plante les arbres de toute leur hauteur, afin qu'ils montent plus vîte & plus haut.

Pour former les bosquets de moyenne futaie à hautes palissades, on trace, on dresse & on plante les allées, salles & cabinets, comme je l'ai dit ci-dessus; ensuite on remplit de bois les milieux ou quarrés. Pour cela on fait des rigoles de six pieds en six pieds, de la largeur & de la profondeur d'un fer de béche; on y met du plant, ormeaux, charmes, chênes, châtaigniers, hêtre ou autres, à trois pieds de distance; & le plant étant recouvert, on seme ou pique du gland, des châtaignes & toutes sortes de fruits & graines rustiques entre chaque rigole; ce qui donne du garni & de la broussaille, pendant que le plant enraciné forme de belles rangées: avec l'âge ces gaulis deviennent futaies. Il faut tous les trois ans les nettoyer au pied, leur couper tout, à la réserve des maîtres brins, pour qu'ils ne soient point affamés; & élaguer à hauteur d'homme.

Les bosquets découverts & à compartimens, qui ne sont qu'un composé d'allées, de banquettes & de piéces de gazon, se sement ou plantent comme je l'ai dit ci-dessus pour les allées & les palissades: quant au gazon, j'en parlerai ci-après.

Ce que j'ai dit jusqu'à présent suffit aussi pour planter des bois en quinconce & des bois verds.

Je mets ici à côté un bosquet de quatre piéces isolées & palissadées, pratiquées dans un terrein coupé, dont le milieu est occupé & embelli par des piéces de gazon, fontaines, figures & cascades qui s'enfilent, & qui avec les arbres & les fers à cheval & ressants font un joli effet.

### *Avis sur les Arbres de haute tige.*

Ce que je vais dire du haut plant doit être ajouté à ce qui en a déja été dit dans l'article des allées, & dans le chapitre des pépinieres.

Quand vous achetez dans les pépinieres des arbres à plein vent, il ne faut point les prendre fourchus: ils ne font jamais une belle tête, & ne peuvent ni s'élever, ni s'aligner avec les autres.

Lesque vous plantez de grand arbres, ne mettez jamais de pieux ou tuteurs pour les soutenir: car 1°. en les enfonçant comme on fait trois pieds en terre, on casse quelques racines, & souvent la meilleure: 2°. quoique l'arbre soit attaché au haut du pieu par une forte lagature avec

Les *Rampes* sont des tapis de gazon en pente douce, qu'on fait pour accompagner les côtés d'une cascade, ou pour corriger les inégalités d'un terrein. Quand il est trop coupé, on fait des marches aux rampes. Celles qui sont sans marches, doivent être prises de loin, pour ne point être trop roides.

Les rampes, les placis, & les talus qui sont des endroits à pente plus roide que les glacis, doivent être taillés en pleine terre, plutôt que d'être faits de terres rapportées : ils en sont plus solides & coûtent bien moins.

*Deux manieres de gazonner : entretenir le gazon.*

On seme le gazon, ou bien on le plaque. Il coûte beaucoup plus à plaquer qu'à semer ; on ne seme que les grandes piéces : le gazon plaqué est bien plus beau & plutôt parant.

Pour semer le gazon, après un labour d'un bon fer de béche, on dresse & passe la terre au rateau fin ; & toutes les mottes & pierres étant ôtées, on répand uniment & également sur toute la surface un pouce ou deux de bonne terre ; puis par un beau jour d'automne où il ne fera point de vent, & qui promettra de la pluie, on semera la graine fort drue, pour qu'elle vienne par-tout fine & courte : on la recouvre avec le rateau.

Les graines qu'on prend dans un grenier à foin ne valent rien pour semer du gazon, parce qu'elles montent trop haut, font de gros tuyaux & ne se garnissent pas au pied. Il faut choisir des graines de petit treffle d'Hollande, de bas-pré, de pain-vin, d'herbe-à-chat, de terre nue, & de petites herbes fines qui ressemblent à la civette ; les acheter chez des Grainetiers fideles, ou faire venir d'Angleterre de la graine de bas-prés.

Lorsqu'on veut avoir des gazons utiles, comme dans les parcs, dans les écarts ou dans des maisons rustiques, on seme du treffle, du sain-foin, de la luzerne, & même du foin ordinaire, qu'on fauche dans leurs saisons. Le treffle fait un beau gazon quand il est jeune, mais il rougit en grandissant : la luzerne & la graine de tout-foin ne garnissent pas & s'élevent trop : le sain-foin fait un assez beau tapis quand on a soin de le faucher toutes les fois que la faulx peut y mordre.

Dans les petits jardins de ville on seme de la statice simplement.

Les allées ou sentiers qui accompagnent les piéces de gazon, doivent être d'une largeur proportionnée, & on doit les tenir bien sablées & bien ratissées.

Pour plaquer le gazon, on doit l'aller choisir dans la campagne aux endroits où il est plus garni, plus fin & plus raz, comme sur le bord des chemins, dans les pâturages & prairies que les bestiaux vont brouter : sur-tout qu'il n'y ait point de chiendent ni autres mauvaises herbes, & que la terre ait un peu de corps.

On leve le gazon à la béche en le coupant par quarrés de deux ou trois pouces d'épaisseur, longs d'un pied & demi en tout sens, ou d'un pied & demi de longueur sur un pied de largeur.

Pour le plaquer, on creuse & on enleve la terre de la place où on le veut mettre, de l'épaisseur des quarrés de gazon qu'on a levé, afin qu'ils se trouvent à l'uni du terrein ; ce qui est bien plus beau & plus de durée que quand on pose le gazon sur la terre sans en avoir ôté dessous. On taille, on arrange & on serre ces quarrés de gazon l'un dans l'autre, en suivant le cordeau pour les lignes droites, & la trace pour les circulaires, le tout rang après rang. S'il y a des trous & des fentes, on y fourre des morceaux de gazon. On arrose & on bat le tout avec des maillets & des battes ; ou bien on y roule le cylindre, pour que toute la surface soit bien liée, & suive son niveau ou sa ligne de pente. Lorsqu'on fait des marches de gazon, on soutient chaque marche par une planche arrêtée en contre-marche avec des pieux fichés en terre, qu'on ôte si on veut quand le gazon a pris corps : ou bien on plaque les contre-marches du même gazon coupé à pointe ou à queue, qu'on arrête avec le gazon des marches par des chevilles de bois posées sur le bord de chaque marche.

Aux grandes piéces de gazon qu'il coûteroit trop de plaquer tout entieres, on plaque seulement les bords, parce qu'avec de la graine on ne pourroit pas les border juste ; & on seme le dedans, en y jettant la graine drue & d'une main égale, avec un peu de terre bien meuble pardessus, qu'on arrose ensuite.

Les talus & glacis se plaquent & ne se sement point, parce qu'ordinairement la graine a peine à y venir. Il faut du moins en plaquer le haut & le bas pour entretenir le reste qu'on semera, & l'empêcher de s'ébouler. Pour peu même que les talus ou rampes soient roides, on doit les construire par lits de pierre & de clayonage ; couper le gazon qu'on y veut plaquer, à pointe ou queue comme un coin de bois, & par morceaux d'épaisseurs inégales qu'on cheville avec de bonnes chevilles de chêne ou d'aulne, pour qu'ils tiennent ; & que toute la piéce conserve sa tige de pente, sans former ni coudes ni jarrets.

Il faut tondre le gazon de près & fréquemment, afin qu'il soit toujours verd, uni, & qu'il se conserve : sans cet entretien, il dépérit bien vite, & on est obligé de le renouveller au bout de deux ou trois ans. On doit donc le faucher quatre fois l'année ; & selon les Curieux, une ou même deux fois par mois, afin que l'herbe soit toujours épaisse & le tapis bien raz. Il faut aussi de tems en tems en rogner le pourtour au cordeau, afin que les allées & les compartimens soient toujours bien marqués. Il est bon de semer tous les ans dans l'automne de bonnes graines sur votre gazon, pour le renouveller & remplir les vuides, en jettant sur votre graine un peu de terre bien meuble que vous arroserez. En Angleterre, où les tapis de gazon sont d'une beauté que nous avons peine d'égaler, on ne fait que les faucher très-souvent & les battre quand ils sont trop hauts, en y roulant de gros cylindres ou rouleaux de bois, pour affaisser & arraser l'herbe.

Lorsqu'on renouvelle dans les parterres des gazons découpés, comme coquilles ou enroulemens, il faut y mettre des piquets pour conserver la trace ; ensuite lever le mauvais gazon, fouiller au-dessous pour détruire le chiendent & toutes les grosses ou mauvaises herbes ; puis tracer & plaquer le gazon neuf.

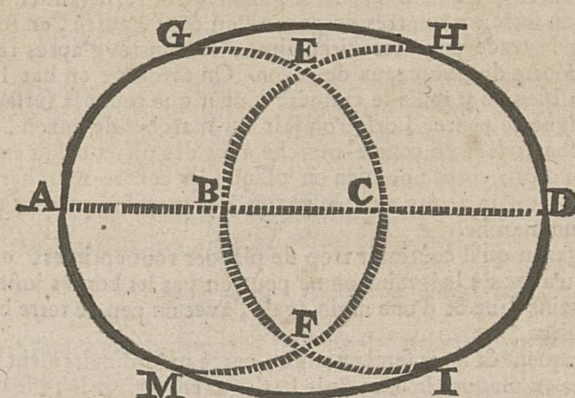
*Pour tracer un rond, un ovale, un octogone, ou autre figure à pans.*

Prenez d'abord le point du milieu par un trait quarré ou angle droit ; fichez-y un pieu en terre. Pour tracer le rond, attachez un cordeau à ce pieu du centre ; portez-en le bout jusqu'à l'endroit où vous voulez qu'aille l'étendue de votre figure ; & après avoir passé un traçoir dans le bout du cordeau, tracez tout le tour de votre rond, en reculant & en tenant le cordeau bien bandé, afin que le tout soit juste.

Pour faire de ce rond une figure de huit, dix ou douze pans, toisez sur la trace du rond les angles de votre figure à pans ; partagez-les bien juste, en divisant la ligne circulaire de votre rond en autant de parties égales que vous voudrez donner de pans à votre figure ; mettez un pieu à chaque angle ; marquez aussi avec un peiu l'endroit jusqu'où vous voulez pousser les angles de votre figure ; marquez de même les angles saillans ou rentrans, si vous en faites sur les pans : après avoir tracé un premier angle, portez le même toisé aux autres angles ; marquez-les d'un pieu & tracez-les en droite ligne, en mettant un cordeau d'un bout à l'autre de chaque angle sur la trace du rond.

Pour dresser un ovale à deux têtes, après avoir mis un pieu dans le centre, tracez autour un quarré qui pour la bonne grace doit être plus long que large, à proportion de l'étendue de l'ovale : au milieu des deux bouts éttoits de ce quarré, fichez un pieu aligné à celui du centre ; attachez à un des bouts des pieux un cordeau de six ou huit pieds ; passez-y un traçoir & tracez un demi-cercle en dehors du quarré & de sa largeur ; faites-en autant à l'autre bout, & vous aurez un ovale à deux têtes bien formé.

Lorsque vous gazonnerez ou planterez ces figures, servez-vous de chacun des cordeaux avec lesquels vous les aurez tracés, pour ne rien manquer.




Pour décrire un ovale géometriquement sur une longueur donnée, soit la ligne *AD*, la longueur donnée : divisez cette longueur en trois parties égales *AB*, *BC*, & *CD*.

Des points *C* & *B*, & de l'intervalle *A B*, décrivez les cercles *A*, *G*, *C*; *M*; & *B*, *H*, *D*, *I*.

Des sections E & F, & de l'intervalle du diamétre *A C*, décrivez les arcs *M I* & *G H*.
*A*, *G*, *H*, *D*, *I*, *M*, sera l'ovale requis. Les lignes ponctuées dans la figure, s'effacent après l'opération.

### *Des Terrasses, Amphitéatres, Bellevedere, Grottes, Escaliers, Treillages, Figures & autres ornemens artificiels des Jardins.*

Les *Terrasses* & les *Amphitéatres* artificiels sont d'une grosse dépense, & ne sont point de mon sujet.

Ce que j'ai à en dire n'est donc que pour rappeller les différentes choses qu'on peut pratiquer sur son terrein, pour profiter de ses avantages, corriger ses défauts, & employer tout.

Ainsi si on a quelque côteau, on en abaissera les endroits trop élevés, pour rehausser les bas & y faire une *Terrasse*, un *Belleveder*, un *Pavillon*, un *Jeu de boule*, &c.

Si c'est une masse de terrein trop roide, on y dressera des terrasses les unes sur les autres, & les terres en seront soutenues par des murs de maçonnerie, ausquels on donne *du fruit* à proportion de leur portée : quelques rampes & glacis suffisent quand le terrein n'est pas si roide.

Souvent même, sans faire de terrasses, on dresse des palliers ou repos d'étage en étage, avec des glacis de gazon & des escaliers qui y communiquent; on y ajoute des estrades, des gradins; & le tout présente à la vûe une agréable *Amphitéatre* qu'on orne d'ifs, de petites charmilles, de vases, &c.

Il faut peu de terrasses dans un jardin, parce qu'elles le rendent étouffés, & bornent la vûe. On place les estrades & les gradins de gazon dans des bouts d'allées, dans des renfoncemens de palissades, & dans des bosquets décorés.

Au bout d'un parc ou aux endroits élevés qui découvrent un paysage agréable, ou fait un *belleveder* qu'on orne de bancs, banquettes : arcades, gazon, &c. Souvent on fait des belleveders artificiels sur des terres transportées qui nuiroient ailleurs.

Les *grottes* qu'on pratique dans les encoignures & dans les bois, doivent avoir le dehors rustique, & le dedans enrichi d'ornements maritimes, de pétrifications, de glaçons & de festons de coquillage, qui imitent sans confusion la simplicité & la forme des rocailles champêtres. On les expose ou nord pour qu'elles aient plus de fraîcheur; mais elles ne sont plus guére à la mode, parce qu'elles sont trop sujettes à se gâter.

Les *Escaliers* doivent être bien placés pour l'abord & l'alignement : ils doivent être doux, avoir peu de marches, & chaque marche un peu de pente, pour que les eaux s'écoulent vers le gazon.

On fait des berceaux, cabinets, portiques, galeries & autres ornemens artificiels de *Treillages* qui sont d'un grand relief pour les jardins; & l'on y suit dans toutes les parties l'ordonnance de l'Architecture, comme si c'étoit un bâtiment : mais comme ce sont des dépenses fortes, je dirai, pour qu'on puisse seulement faire quelque berceau ou portique au bout d'un jardin, que tous ces treillages se font d'échalas de bois de chêne bien planés & bien dressés, dont on fait des mailles de six pouces en quarré, liées avec du fil-de-fer, & des barres de fer d'espace en espace, pour soutenir l'ouvrage.

On place des *Figures* & des *Vases* le long des palissades, autour d'un parterre, dans des niches & renfoncemens de charmille, dans les bosquets, salles, &c. Les figures représentent des humanités & personnages de l'Antiquité, & il faut les placer dans des lieux qui leur conviennent; celles des bois, dans des bosquets; les nayades, dans des piéces d'eau. On fait ces figures de marbre, de plomb doré, de stuc qui est composé de chaux & de marbre blanc bien broyé & sassé, ou de plâtre.

On fait des *Perspectives* en peinture, pour cacher des murs de pignon ou les murs du bout d'une allée qu'on ne peut porter plus loin : on y peint à l'huile ou à fresque des prés trompeurs, & on met au haut un petit auvent pour rejetter la pluie.

Les *Grilles* se mettent dans des enfilades d'allées, pour prolonger la vûe : mais comme les barreaux y nuisent toujours, on fait à présent des claires-voies, qui sont des ouvertures sans grilles au bord d'un fossé bien relevé; c'est ce qu'on appelle *ha-ha* ! & au-delà on prolonge les enfilades le plus que l'on peut par des avenues & des routieres d'arbres soit de futaie ou fruitiers.

Les *Caisses* & les *Pots de fleur* se mettent avec simétrie dans des parterres, à côté, le long des terrasses, & avec des *Vases* de fayance entre-deux, élevés aussi sur des gradins ou sur des dez de pierre.

On ne sçauroit mettre trop de *Bancs* dans un jardin, tant pour la commodité que pour l'effet qu'ils font à la vûe, principalement dans des niches ou renfoncemens : les bancs à dossier se transportent l'hiver.

Il faut passer une couleur d'huile, soit verte ou autre, sur tout ce qui est exposé à la pluie dans un jardin, comme treillages, bancs, caisses & gradins, tant pour leur conservation, que pour la propreté.

Les *Volieres* font encore un très-bel effet dans les jardins, sur-tout dans ceux de ville.

# CHAPITRE V.

## *Des Piéces d'Eau.*

L'Eau ne contribue pas seulement à l'embellissement des jardins, des palais & des villes; elle est encore absolument nécessaire pour la vie: c'est pourquoi j'ai à en parler ici, tant pour les jardins de propreté, que pour les commodités de l'Agriculture.

### *Différens moyens pour découvrir les sources d'eau.*

1°. Les signes les plus communs qui indiquent les veines d'eau cachées dans la terre, sont les joncs, les roseaux, le cresson, le baume sauvage, l'argentine & autres herbes aquatiques; & les grenouilles, quand elles semblent couver en pressant la terre, pour en tirer l'humidité.

2°. Il y a encore le saule, le vitex, l'aulne, le lierre, sur-tout quand ces plantes viennent d'elles-mêmes: ce seroit un signe peu assuré si on les avoit planté, & que le lieu n'eût de l'eau que par un amas de celles de pluie.

3°. Quand on voit de loin, avant le soleil levé, des vapeurs humides s'élever en ondoyant, c'est une marque plus sûre qu'il y a de l'eau souterreine en cet endroit. Pour voir ces vapeurs s'élever, on se couche sur le ventre, le menton appuyé sur le poing posé contre terre, afin qu'il soit ferme, & que la vûe s'étende de niveau sans s'élever trop haut: cette expérience doit être faite dans un lieu dont la superficie ne soit pas humide, pour que l'exhalaison ne puisse être attribuée qu'à une eau souterreine.

4°. Les Fontainiers jugent que c'est un signe infaillible qu'il y a des veines d'eau en un lieu, quand on voit s'en élever des vapeurs subtiles qui forment une espéce de colomne dans l'air: on prétend même que l'eau est aussi avant en terre, que cette colomne a de hauteur.

5°. D'autres assurent que quand on voit le matin, après le soleil levé, comme des nuées de petites mouches qui volent contre terre, toujours à certain endroit, il y a sûrement de l'eau au-dessous.

6°. Creusez la terre de la largeur de trois pieds, & de la profondeur de cinq au moins; posez un bassin au fond quand le soleil se couche; frotez d'huile le dedans du bassin, renversez-le & couvrez la fosse avec des cannes, des feuilles & de la terre par-dessus: si le lendemain on trouve des gouttes d'eau attachées au-dedans du vase, c'est une marque que ce lieu a de l'eau.

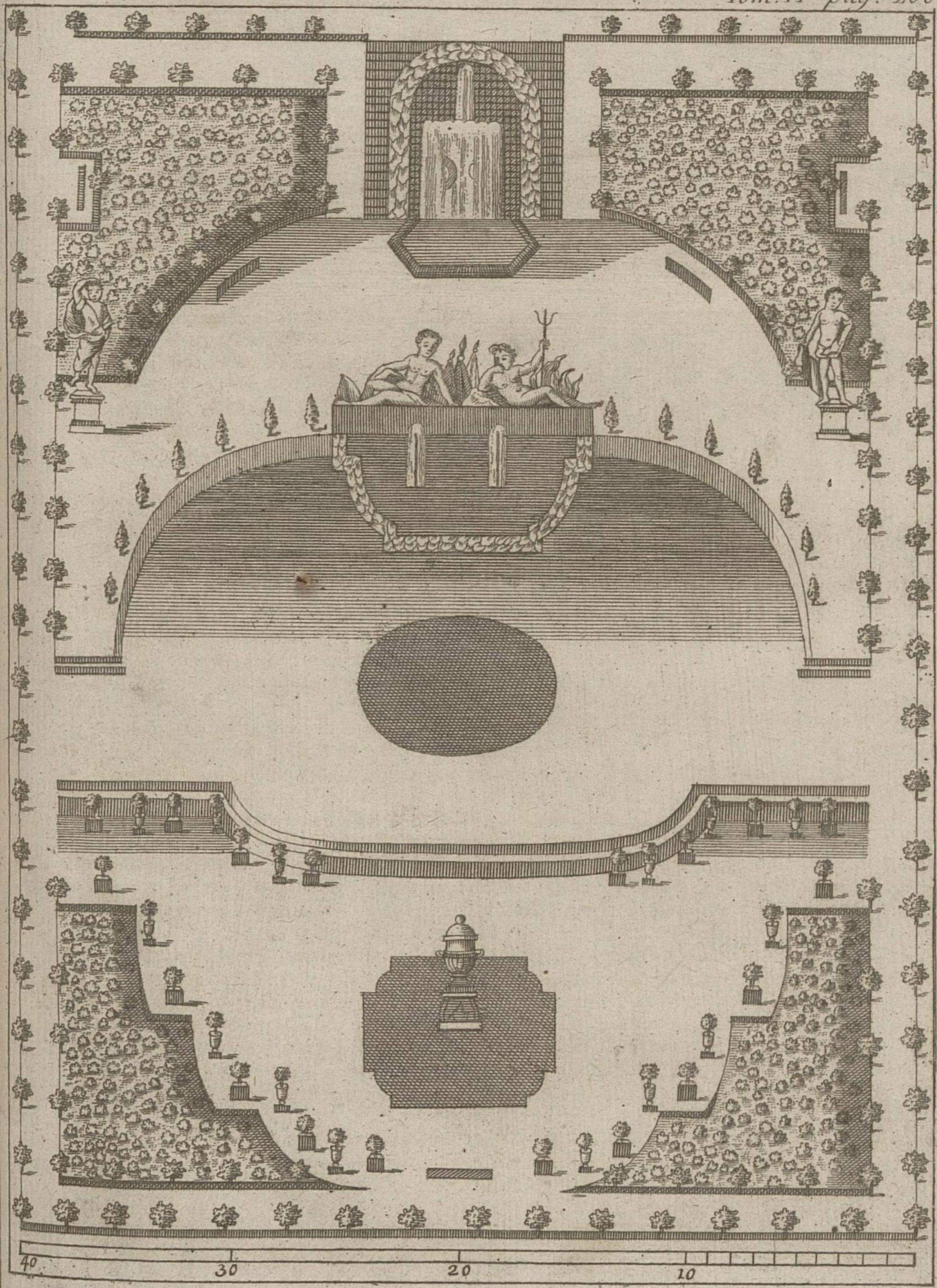
Ou bien mettez un vase de terre crue & neuve dans une pareille fosse, couvrez-la de même; s'il y a de l'eau en cet endroit, le vase sera moite & détrempé par l'humidité.

Si on laisse aussi dans cette fosse de la laine, & que le lendemain en la serrant dans les mains il en coule de l'eau, ce sera une marque qu'il y en a beaucoup dans le lieu.

7°. Il y a une méthode approuvée, moins pour chercher les lieux où il y a de l'eau, que pour s'assurer s'il y en a véritablement dans quelque lieu où l'on soupçonne qu'il y en ait.

Pour cela; il faut faire une aiguille de bois, longue de deux ou trois pieds, semblable à l'aiguille d'une boussole; un des bouts de cette aiguille doit être d'un bois qui s'imbibe facilement de l'humidité, tel que le bois d'aulne. On suspend cette aiguille en équilibre sur un pivot ou sur un essieu, ou avec un filet, dans un endroit où l'on conjecture qu'il y a de l'eau. S'il y en a effectivement, les vapeurs qui s'en éleveront, pénétreront facilement & promptement le bout de l'aiguille de bois d'aulne, & feront que l'aiguille perdant son équilibre, s'inclinera de ce bout vers la terre. Il est bon de ne faire cette épreuve que le matin, la vapeur étant alors plus abondante.

Je ne parle point du prétendu secret de la baguette divinatoire, parce que ce secret n'en seroit point un pour ceux qui seroient nés avec les qualités requises pour operer; & parce que, malgré le Traité ingénieux qui a été donné au Public sur cette matiere, elle est décriée, & avec juste raison, puisque ce n'est que fausseté.


40
30
20
10

### *Tems & lieux propres à découvrir les eaux ; qualités des sources.*

I. C'est au mois d'Août qu'on doit faire les épreuves pour la découverte des eaux ; 1°. parce que quand en en trouve alors, on en a à plus forte raison dans les autres saisons de l'année ; 2°. parce qu'alors les pores de la terre étant plus ouverts, les vapeurs qui indiquent les canaux d'eaux, trouvent un passage plus libre.

II. C'est principalement à la pente des montagnes qui regardent le septentrion, qu'il faut chercher les eaux, la terre y étant moins desséchée par le soleil.

Par la même raison, les sources d'eau se trouvent plutôt aux côtés des collines & montagnes qui sont exposées aux vents humides & pluvieux, comme l'est en France le vent d'occident.

Les montagnes les plus rapides ont moins de sources, celles qui sont couvertes de beaucoup de verdure, ont ordinairement des rameaux d'eau sous terre.

III. L'eau qui vient des montagnes est plus abondante, plus froide & plus saine, parce que les pluies & la fonte des neiges y en font un grand amas qui se conserve & se filtre en passant dans les veines des montagnes.

Les sources qui sortent du fond des vallées, sont ordinairement moins abondantes & toujours moins pures ; elles y sont pesantes, salées, tiédes & peu agréables, à moins qu'elles ne viennent des montagnes.

Ordinairement aussi l'eau que l'on trouve parmi la craie, n'est ni abondante ni de bon goût.

Parmi le sable mouvant elle est en petite quantité, mais bourbeuse & désagréable, si on la trouve après avoir fouillé profondément.

Dans la terre noire elle est meilleure, quand il s'y amasse l'hiver des pluies, qui ayant traversé la terre, s'arrêtent aux lieux solides & non spongieux.

Celle qui naît dans une terre sabloneuse, pareille à celle qui est au bord des rivieres, est aussi très-bonne ; mais la quantité est médiocre, & les veines n'en sont pas certaines.

Elles sont plus assurées & assez bonnes dans le sablon mâle, dans le gravier & dans le carboucle : dans la pierre rouge elles sont bonnes aussi & abondantes, pourvû qu'elles ne s'échapent point par les jointures des pierres.

### *Assemblages, Réservoirs, élévation & conduite des Eaux.*

I. Quand vous aurez trouvé quelque source d'eau, creusez en cet endroit des puisards de distance en distance, tant pour connoître la quantité d'eau, que pour en savoir la profondeur ; mais prenez garde de percer le lit de tuf ou de glaise qui la retient, de crainte de perdre la source : on joint tous les puisards ensemble par des conduits sous terre pour rassembler & laisser transpirer les eaux, même celles des hauteurs voisines. On choisit un endroit un peu plat, pour y rassembler toutes les eaux dans un réservoir, d'où on les conduit aux lieux de leur destination.

A la campagne on est souvent obligé de conduire grossierement toutes les eaux qu'on peut rassembler, par de simples saignées, ou par des pierrées que l'on fait dans un fond ferme ou de glaise.

II. Les réservoirs sont sur terre ou en l'air. Ceux posés sur terre ne sont que des piéces d'eau ou canaux glaisés ; on y amasse jusqu'à plusieurs milliers de muids. Plus on peut y en amasser, plus on a d'eau à distribuer ; & les conduites ayant plus de charge, les jets d'eau en vont plus haut. On fait ces amas dans son parc, le plus près de chez soi que l'on peut : les jardins en pente ont l'avantage que les piéces d'en-haut servent de réservoirs pour celles d'en-bas.

En creusant un réservoir, on doit lui choisir un bon fond ferme, & enduire le fond & les côtés de bonne glaise de quinze à dix-huit pouces d'épaisseur, bien corroyée & bien trépignée, & un lit de sable de deux pouces sur le fond. En creusant le fond, il est à propos de ne pas le piquer trop avant, de peur que l'eau ne se perde, & il est nécessaire de le creuser tout en talus, afin que la pente soit du côté de la conduite, desorte que toute l'eau puisse couler : il faut aussi que les murs de maçonnerie qui entoureront le réservoir ; & que la voute ou la couverture de tuiles qui le couvrira, soient solides & bien entretenus.

Les réservoirs élevés en l'air fournissent moins & coûtent beaucoup plus, tant pour la construction que pour l'entretien, à cause des arcades de pierres de taille, de la charpente & du plomb nécessaire pour les soutenir.

III. L'eau remonte presqu'aussi haut que l'endroit d'où elle part : ainsi pour connoître quelle hauteur auront vos jets d'eau, il n'y a qu'à niveller la côte depuis le réservoir jusqu'à l'endroit où l'on veut placer le jet-d'eau : l'éloignement du réservoir ne fait perdre au jet-d'eau qu'environ un pied par cent toises de distance.

IV. Pour élever les eaux, sur-tout dans les pays plats où il faut recourir aux rivieres & aux étangs, on se sert de pompes, soit foulantes ou aspirantes, à bras & à cheval; de moulins à eau & à vent, de chapelets, de roues à godets, &c.

*Tuyaux & Conduites d'Eaux.*

Pour conduire les eaux plates, une simple pierrée suffit, quand elles n'ont qu'une petite pente; & si elle est un peu forte, il n'y a qu'à y emboucher un tuyau, & continuer jusqu'au bassin, en donnant seulement deux lignes de pente sur chaque toise de tuyau. Ceux de grès ou de poterie qui casseroient aux eaux forcées, suffisent pour celle-ci: on les emboëte l'un dans l'autre, puis on les joint avec du mastic & de la filasse, une livre de mastic pour chaque nœud; & ensuite on les entoure d'un massif ou chemise de ciment de cinq à six pouces d'épaisseur, qu'on laisse sécher à l'air avant que de combler la tranchée. Les tuyaux de grès, & même ceux de poterie, sont les meilleurs pour les eaux à boire, parce qu'elles s'y éclaircissent, se conservent mieux & n'y prennent pas de mauvais goût, comme dans les autres.

Il faut des tuyaux de bois, de fer ou de plomb, pour les eaux forcées.

Ceux de bois ne sont bons que pour les pays humides: on creuse des chênes, ormes ou aulnes de trois ou quatre pouces de diametre; on les afute par un bout, & on les fait ferrer & cercler de fer par l'autre pour les emboëter, puis on recouvre les jointures de poix.

Ceux de plomb sont plus commodes, en ce que l'on peut les faire descendre, tourner & monter sans nuire à l'eau qui y coule.

Mais ceux de fer sont encore plus à la mode, parce qu'ils ont les bonnes qualités de ceux de plomb, durent plus & coûtent beaucoup moins: à chaque bout il y a des brides que l'on joint & serre ensemble par des vis & écroux, entre lesquels on met des rondelles de cuir & du mastic à froid: dans les endroits mal aisés, on y met des croissans de plomb; & dans les coudes, robinets & soupapes, on y ajoute des bouts de tuyaux de plomb.

Le premier tuyau doit avoir l'ouverture un peu plus large que les autres, afin qu'il serve d'entonnoir & donne plus de charge au jet. Ce premier tuyau doit être posé à fleur du lit du réservoir: il est nécessaire qu'il soit bien scellé, pour que l'eau ne se perde point, & qu'il soit couvert d'une bonne soupape qui arrête bien l'eau.

Au reste, plus les tuyaux sont gros & la conduite droite, mieux les eaux vont: c'est pourquoi il faut toujours éviter dans les conduites les coudes, les jarrets & les angles; ou du moins, s'il y a des tournans indispensables, les prendre de loin pour en diminuer la roideur.

Aux conduites un peu longues & chargées on mettra d'espace en espace des ventouses ou soupapes renversées, pour le soulagement des tuyaux & la sortie des vents: & quand après une pente roide, les conduites se remettent de niveau, il faut souder un robinet dans cet endroit pour arrêter la charge; sans cela le tuyau ne résisteroit pas.

On doit assurer les tuyaux, sur-tout quand ils conduisent des eaux forcées, sur des massifs & fondemens de maçonnerie, de peur qu'ils ne s'affaissent.

Pour qu'on puisse veiller à la conservation des conduites, il faut faire des puisards le long des tuyaux de vingt toises en vingt toises. Ces puisards ou regards ne sont que des petits puits qu'on fait jusqu'au dessus des tuyaux immédiatement, & au fond desquels on met une petite auge de pierre avec une entaille à chaque bout pour poser deux tuyaux, l'un pour décharger l'eau dans l'auge, l'autre pour la reprendre & la couler jusqu'au bassin.

Avant que de mettre l'eau dans une conduite, il est bon de la laisser sécher à l'air pendant plusieurs mois, afin de donner le tems au ciment de durcir.

Au bout de ce tems, on met l'eau dans les tuyaux, après avoir bouché l'ouverture du dernier avec du bois & des étoupes; on y laisse ainsi l'eau pendant deux jours, pour voir si elle ne se perd pas par quelque endroit: si tout est en bon état, on laisse écouler l'eau; & avant que d'y en mettre d'autre, on comble les tranchées qu'on a faites pour les conduites.

Les tuyaux doivent être enfoncés deux ou trois pieds en terre, de crainte de la gelée & des voleurs.

Dans les jardins, il faut les faire passer sous les allées, & non pas sous les bois, sous les plants ni sous les parterres, afin qu'on puisse en connoître les fautes & les raccommoder aisément sans rien déplanter.

Je ne parle point ici des *Aqueducs*, parce que c'est une dépense & un détail qui passe la portée de cet ouvrage. Il suffit de dire qu'un aqueduc est un canal fait exprès pour mener les eaux, & qu'on en fait sous terre & en l'air, où ils sont élevés sur des murailles & des arcades.

## *Jets d'eau.*

*Souche de bassin.* Les conduites étant parvenues jusqu'au bassin, on fera un *Regard*; c'est ainsi qu'on appelle un lieu pratiqué pour aller visiter les défauts d'une piéce d'eau, & les inconvéniens d'une conduite; c'est pourquoi quand elle est un peu longue, on y fait des regards d'espace en espace.

On mettra sur la conduite, à l'entrée du bassin, un robinet de cuivre proportionné au diametre de la conduite, & on prendra que par le trou de la canelle & du boisseau, il passe autant d'eau que par le trou circulaire du tuyau.

Il faut souder une rondelle ou collet de plomb un peu large autour du tuyau, à l'endroit où il passe dans le corroi du bassin, afin que l'eau ne se perde point en coulant le long du tuyau.

On doit toujours faire passer les tuyaux à découvert sur le plafond du bassin, & jamais ne les enfoncer dedans, pour mieux remédier aux accidens.

Au centre du bassin, qui est l'endroit où doit être le jet d'eau, on soudera sur la conduite un tuyau montant; c'est ce qu'on appelle la *Souche*: au bout de cette souche on soudera encore l'écrou de cuivre sur lequel l'*Ajustage* se visse.

Et à environ deux pieds de la souche on coupera le tuyau, & on le bouchera d'un tampon de bois avec une rondelle de fer, chassée à force au bout du tuyau; ou bien on y soudera un tampon de cuivre à vis: c'est en ôtant ces tampons, qu'on dégorge une conduite quand il y a des ordures.

Les *Ajustages* sont des piéces de fer blanc ou de cuivre que l'on ajoute au bout de la souche, pour donner la figure à l'eau qui en sort; c'est pourquoi on perce les ajustages en la forme qu'on veut que le jet d'eau fasse, comme de gerbes, pluies, soleils, fleurs-de-lys, &c.

Pour former un *Jet-d'eau*, les ajustages les plus ordinaires & les meilleurs, sont ceux qui sont élevés en cone & qui n'ont qu'une sortie. Il y a pourtant des curieux qui prétendent que les jets d'eau vont mieux quand les ajustages sont percés d'un seul trou un peu gros sur une piéce plate.

Il y en a aussi qui prétendent que la grosseur des conduites doit toujours aller en diminuant depuis le réservoir jusqu'à la sortie de l'eau, pour en forcer le jet; mais il suffit que l'eau soit forcée dans la souche & l'ajustage & dans l'embouchure, comme je l'ai dit: ce n'est que quand les conduites sont très-longues qu'il faut ranimer l'eau en retrécissant les conduites, afin que le grand chemin ne l'endorme point.

## *Bassins.*

La beauté des eaux jaillissantes dépend de la proportion de la grosseur des tuyaux aux jets. Les conduites doivent avoir le quadruple des ajustages; c'est-à-dire que le diametre des conduites doit être quatre fois plus grand que celui des ajustages, afin que la colonne d'eau soit proportionnée, & qu'il ne se fasse pas trop de frotemens à la sortie; ensorte que pour une conduite de deux pouces de diametre, il est nécessaire que le jet ait au moins six à sept lignes, & par conséquent que le trou de son ajustage ait ces six à sept lignes de diametre; & pour faire un gros jet d'eau d'un pouce de sortie, il faut une conduite de quatre pouces de diametre au moins.

En lâchant l'eau dans les tuyaux, on doit en ouvrir les soupapes, pour donner passage à l'air qui fait crever jusqu'aux tuyaux de fer, quand il y reste enfermé.

Les bassins font bien par-tout, dans les bosquets, dans les parterres, & sur-tout en face des bâtimens, pourvû qu'ils n'en soient point trop près.

On les fait de toute forme, mais ordinairement ils sont ronds ou octogones; leur grandeur doit être proportionnée à la hauteur du jet, & on leur donne depuis quinze pouces jusqu'à quatre à cinq pieds de profondeur; ce qui suffit pour qu'on puisse y nourrir du poisson, même pour y mettre bateau, sans crainte d'accidens pour ceux qui y tomberoient.

Il est essentiel qu'un bassin soit bien fait du premier coup, afin qu'il tienne l'eau comme un pot. C'est à quoi il ne faut épargner ni matériaux ni soins; car la chose est irréparable.

On fait des bassins de glaise ou de ciment; on en fait aussi de plomb, dont je ne parlerai pas, parce que c'est une trop grande dépense. Les bassins de glaise coûtent moins que les autres, mais ils demandent plus d'entretien; il faut les remanier de tems en tems, parce qu'ils se séchent. Ceux de ciment conviennent mieux dans les pays secs, & ceux de glaise dans les endroits humides.

I. *Bassins de glaise.* 1°. La marque de la bonne glaise est qu'elle soit ferme & point sabloneuse, qu'elle soit grasse & douce à la main, & qu'elle s'allonge & file en la rompant: il n'importe pas

qu'elle soit noire, bleuâtre, rouge ou verdâtre, pourvû qu'elle soit telle que les Potiers l'employent, ni trop molle, ni mêlée de marne. Souvent on ne trouve la bonne qu'au deux ou troisiéme lit.

Pour préparer la glaise au travail & au maniment, on y jette de l'eau de tems en tems, & on la laboure à la bêche trois ou quatre fois sans y souffrir aucune ordure. Quand elle est préparée, on la jette par pellerée, on l'étend & on la pétrit en la trépignant doucement & avec patience à pieds nuds, jusqu'à ce qu'elle soit comme une pâte bien liante. Voilà ce qu'on appelle du *Corroi*, & on enduit le fond & les côtés, autrement dit les *Berges* des bassins, réservoirs, canaux. viviers, mares, & généralement tous les endroits où l'on veut retenir l'eau. Revenons aux bassins.

2°. La place de votre bassin étant tracée sur le terrein, avant que de le faire fouiller, il faut reculer & agrandir cette place de quatre pieds au-delà, c'est-à-dire agrandir le diametre du bassin de quatre pieds de chaque côté; & cette augmentation de quatre pieds sert, non pas pour agrandir le bassin, mais pour y bâtir les murs & les corrois du pourtour.

On creusera aussi, pour le fond ou *Plafond* du bassin, deux pieds plus bas que la profondeur qu'on lui voudra donner; & ces deux pieds de fouille seront occupés, sçavoir dix-huit pouces par le corroi de glaise, & les six pouces restans par le sable & le pavé qu'on y met par-dessus la glaise.

Cette fouille se fera à pied-droit, afin que les terres ne s'éboulent point; & quand elles seront transportées & la place bien nette, on y bâtira deux murs avec de la glaise entre-deux, afin que les eaux ne la dilatent pas, qu'elle se conserve fraîche, & que les racines n'y pénétrent point.

Le premier de ces deux murs, c'est-à-dire le plus éloigné du centre du bassin, s'appelle *mur de terre*, & l'autre *mur de douve*, ou *mur flottant*.

*Mur de terre*. On l'éleve depuis le bas de la fouille à fleur de terre, on l'adosse contre la terre, & on le bâtit d'un bon pied d'épaisseur avec du moilon, libage ou cailloux, & du mortier de chaux & de sable, si le mur est près de quelques plants dont les racines ne cherchent que la fraîcheur.

Ensuite on y jette de la glaise dans le fond, on la prépare, on l'étend & on la pétrit comme je l'ai dit ci-dessus, on l'étend tout le long du mur de terre jusqu'à environ sept pieds de large.

*Mur de douve*. Cela fait, on laisse depuis le mur de terre dix-huit pouces de ce terrein glaisé, & au-delà de cet intervalle on bâtit le mur de douve.

Pour le faire solide, il faut le bâtir sur la glaise, & pour cet effet y élever une plate-forme avec des racineaux.

Pour cela, prenez des chevrons de trois pouces d'épaisseur, ou des planches du bateau épaisses de deux pouces & larges de six: enfoncez ces racineaux dans la glaise de trois pieds en trois pieds, ensorte qu'ils débordent un peu; puis clouez ou chevillez sur ces racineaux de longues planches de bateau, dont deux jointes ensemble seront de la largeur du mur de douve que vous poserez sur cette plate-forme aussi-tôt qu'elle sera ainsi achevée.

Le mur de douve ne prend pas de fond comme celui de terre; & on est obligé de l'assurer sur des racineaux & plate-formes au-dessus de la glaise, pour laisser dessous une communication du plafond du bassin avec les côtés, parce que si le mur de douve étoit assuré contre terre comme l'autre, l'eau se perdroit, & l'ouvrage de derriere seroit inutile, faute de liaison de la glaise du plafond avec celle des côtés.

Le mur de douve qu'on éleve sur la plate-forme, doit avoir depuis dix-huit pouces jusqu'à deux pieds d'épaisseur. Il faut le bâtir de bons moilons piqués, ou de cailloux de pierres de montagne & de meuliere, qui se lient bien, avec du mortier fait de sable délayé avec un tiers de chaux; & poser de tems en tems des pierres en *Parpin*, c'est-à-dire qui y tiennent toute la largeur du mur.

On l'éleve à la hauteur du mur de terre. Mais quand il sera à moitié sa hauteur, on le discontinuera pour remplir de glaise bien pétrie tout l'intervalle des deux murs; ce qui est plus aisé à faire alors, que quand tout le mur de douve est élevé. On l'acheve ensuite, puis on remplit le reste du corroi à fleur des deux murs & de la terre.

Les murs étant achevés, & l'entre-deux comblé de corroi, on va au plafond du bassin; on en couvre tout le fond d'un corroi de dix-huit pouces d'épaisseur, qu'on a soin de bien pétrir & lier avec la glaise qu'on a d'abord étendu en deçà du mur de douve; puis on couvre tout le corroi du plafond de cinq à six pouces de sable, ou on le pave pour conserver le corroi, & empêcher que le poisson qu'on peut y mettre ne fouille; & enfin on enduit les côtés de glaise un peu moins épaisse que le plafond.

II. Les

II. Les *Baſſins de ciment* doivent ſe faire par un tems ſec. On fait d'abord un mur de maçonnerie d'un pied d'épaiſſeur, qu'on adoſſe contre la terre coupée à pied droit : il doit prendre de fond & être bâti de moilon & libage avec du mortier de chaux & de ſable.

Enſuite on fait au fond du baſſin un maſſif de même épaiſſeur & de mêmes matériaux que le mur.

Puis on fait un maſſif d'environ huit pouces d'épaiſſeur avec des petits cailloux de vigne mis par lit, & beaucoup de mortier de chaux & ciment. Les cailloux doivent être un peu éloignés les uns des autres, & être mis à *bouin* de ciment, c'eſt-à-dire qu'ils en doivent regorger.

A la fin on enduit tout le plafond avec du ciment qu'on aura paſſé au ſas avant que de le délayer avec de la chaux; & on unit cet enduit avec la truelle, ayant bien ſoin d'ôter toutes les ordures. Pour ce mortier il faut deux tiers de ciment, & le faire à force de bras ſans beaucoup d'eau.

Sur-tout veillez ſur vos travailleurs, pour qu'ils ne leſinent pas, & ne vous trompent point ſur la qualité & quantité du corroi, du mortier & du ciment.

III. Le plafond d'un baſſin doit toujours avoir une douce pente d'un côté, afin qu'on puiſſe le vuider entierement, & le nettoyer par le moyen d'une ſoupape & décharge qu'on y met à l'endroit le plus bas.

Le bord du baſſin doit être bien de niveau, pour que l'eau couvre également tous les murs, & qu'il ſe tienne toujours plein, ce qui les conſerve.

Tout autour des baſſins de glaiſe on met une bordure de gazon de la même largeur que les murs, pour la propreté & pour en entretenir la fraîcheur.

On laiſſe aux murs & berges du baſſin un trou à fleur du plafond pour y paſſer les conduites; & un autre au plus bas de la pente pour la décharge. On met l'eau dans les baſſins le plutôt que l'on peut, pour qu'ils ne ſe deſſéchent point.

Les décharges de baſſin doivent être plus groſſes que petites, parce qu'elles ſont ſujettes à s'engorger malgré les crapaudines qu'on met au-devant.

Quand les eaux de décharge ſervent à faire jouer des baſſins plus bas, on les conduit dans des tuyaux ordinaires; ſinon on ne les reçoit que dans des pierrées ou des tuyaux de grès, pour les porter dans des puiſards ou cloaques.

### *Remédes aux inconviniens qui arrivent aux Conduites.*

1°. On prévient les efforts de l'air qui s'y renferme, en tenant toutes les ventouſes ouvertes dès avant qu'on y introduiſe l'eau.

2°. Les tuyaux ſe gorgent ſouvent de terre. Pour prévenir cet accident, il faut choiſir une eau pure, & en tout cas mettre à l'entrée de la conduite une grille de fer ou une crapaudine pour arrêter du moins les groſſes ordures.

Si cependant la conduite s'engorge de terre, on examine par les regards & puiſards où eſt le mal; puis on y fait paſſer dans les tuyaux avec un long bâton ou autrement une longue ficelle qui tient à ſon cordeau, au bout de laquelle eſt attachée une poignée d'épines ou de houx de la groſſeur de la conduite. Un homme prend la ficelle par l'autre bout, tire le cordeau, & par conſéquent les épines qui emportent la terre avec elles. On les retirera à l'autre bout par le moyen d'un autre cordeau qu'on aura attaché au paquet d'épines, avant que de les faire entrer dans la conduite; & en promenant ainſi le paquet d'épines d'un bout à l'autre de la conduite, on parviendra à la nettoyer tout-à-fait de regard en regard.

Cela eſt plus aiſé à pratiquer pour les pierrées, parce qu'il n'y a qu'à y faire paſſer à force un petit chien qui traînera après lui la ficelle où tient le cordeau, au bout duquel eſt le paquet d'épines.

3°. Les *Queues de Renards* ſont un amas d'herbes ou de petites racines, qui ſe nourriſſant dans les tuyaux, y forment un tiſſu ſemblable à la queue d'un renard; & quelquefois groſſiſſent ſi bien, qu'à la fin elles bouchent tout-à-fait la conduite.

On n'y peut remédier qu'en y paſſant un paquet de branches de houx attaché au bout d'un long fil-de-fer; & ſi on ne peut pas emporter la queue de renard, il faudra démonter le tuyau & y en raccorder un autre.

Au reſte, il faut toujours avoir proviſion de tuyaux, maſtic, ciment & autres choſes néceſſaires pour l'entretien de vos piéces d'eau; viſiter quelquefois les conduites, à commencer par le réſervoir, pour voir ſi le volume d'eau eſt toujours le même, ſi elle ne ſe perd pas par quelque nœud de tuyau; ce qui ſe reconnoît en ce qu'on voit ces endroits-là plus humides que les autres, &c.

## *Distribution des Eaux.*

Quand on a plusieurs jets ou autres piéces d'eau à fournir dans un jardin, il n'est pas nécessaire de tirer du réservoir autant de conduites qu'on veut avoir de jets ; ce seroit une dépense inutile. On tire seulement quelques conduites principales, sur chacune desquelles on soude des tuyaux plus petits, que les Fontainiers appellent *fourches* ou *branches*, pour fournir tous les jets.

Les petits tuyaux doivent être proportionnés au gros, ensorte qu'il passe moins d'eau dans tous les petits ensemble que dans le gros ; & il doit être plus fort en eau d'environ un quart, afin de forcer les petits ; & donner de la vivacité à l'eau.

On continue la principale conduite dans sa grosseur jusques vis-à-vis des bassins ; & c'est là où la distribution se fait dans les branches.

## *Eaux jaillissantes, Eaux plates.*

Les *eaux plates*, c'est-à-dire les canaux, étangs, viviers & miroirs d'eau, ne donnent que de la fraîcheur & quelquefois du poisson ; mais ce sont les *eaux jaillissantes* qui animent les jardins par la vivacité des jets, des gerbes, des bouillons & autres figures qu'elles forment en s'élevant en l'air.

Je viens d'expliquer à l'Article des Conduites comment se font les jets d'eau.

Plus on peut voir d'un seul coup d'œil, plus la disposition en est belle. Il faut pourtant qu'il y en ait quelques-uns de semés dans les écarts & lieux couverts, pour la varieté, la fraîcheur & la beauté, d'autant que la véritable place des eaux est dans les bois.

Dans les endroits où il y a beaucoup d'eau & de pente, entre les bassins & piéces d'eau, on pratique des cascades ; des goulettes, des buffets d'eau, &c. & cela tant dans les allées que dans les escaliers & rampes : les bassins d'en-haut y fournissent ceux d'en-bas, & de l'un à l'autre ils se font jouer par des décharges de fond, ou seulement de superficie.

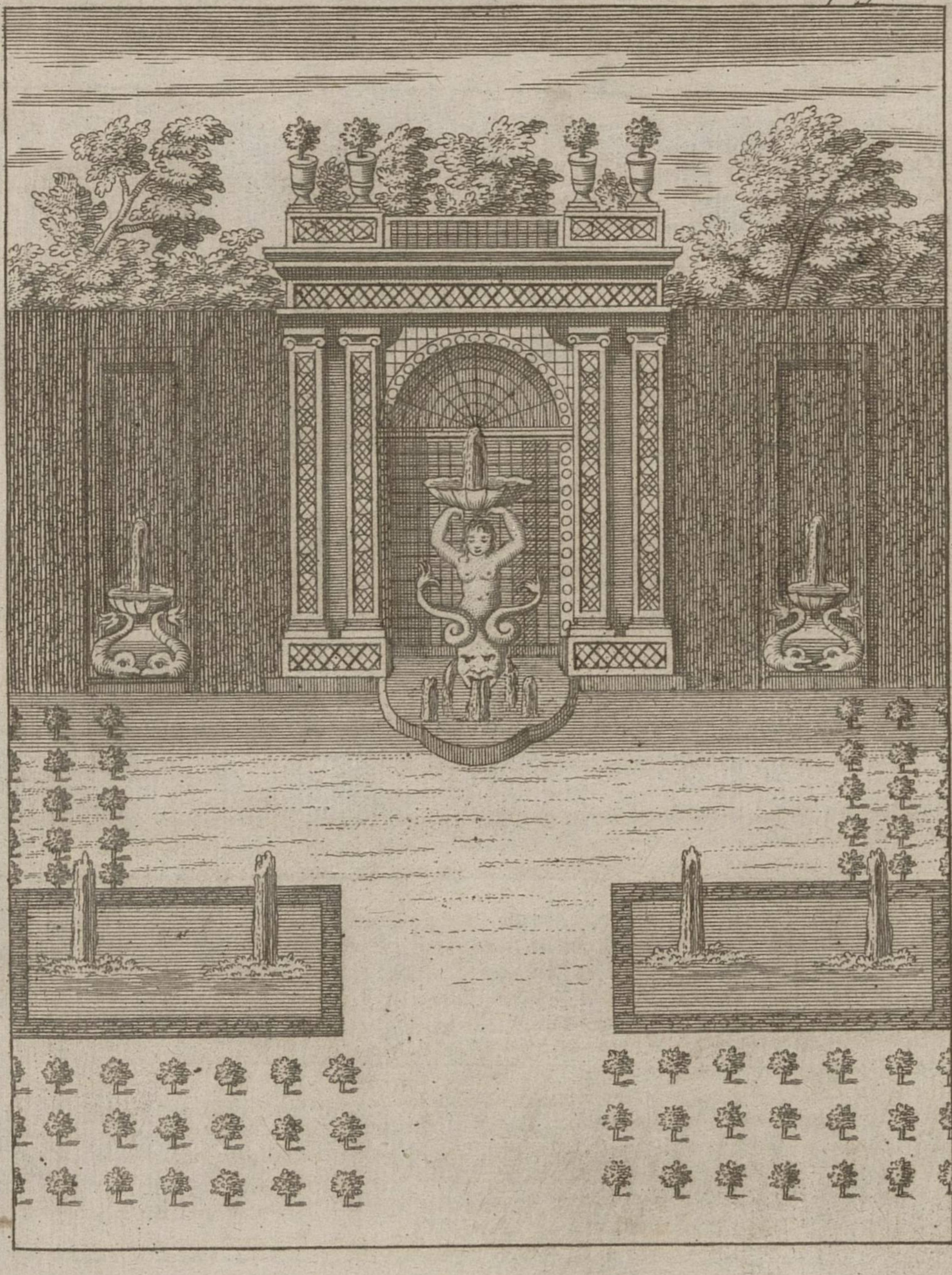
Les grandes cascades sont composées de napes soutenues par de bons murs, & coulantes sur des tables de plomb ou sur des tablettes de pierres bien unies ; de buffets, de masques ou dégueuleux, de bouillons, de champignons, de gerbes, de jets, moutons, chandeliers, grilles, cierges, lames, croisées & berceaux d'eau. On revêt les murs & les bordures de rocailles, figures & autres ornemens maritimes.

On fait aussi des petites cascades dans les niches de charmille ou de treillage, dans le milieu d'un fer-à-cheval d'escalier, ou à la tête d'une piéce d'eau.

Les bassins des grandes cascades se font en glaise ou en ciment, avec une tablette de pierre de taille regnante par-tout. Les petits bassins des chandeliers se taillent dans une seule pierre : les rigoles & les goulettes se creusent aussi dans la pierre, ou bien on les bâtit de cailloutage & mortier de ciment.

Pour plus de magnificence, on accompagne chacune de ces piéces d'eau de rocailles, de congellations, pétrifications, coquillages & feuilles d'eau : on les décore de figures convenables aux eaux, comme de nayades, de fleuves, de tritons, de nymphes des eaux, dragons, dauphins, chevaux marins, ausquels on fait souvent vomir l'eau.

Pour donner une idée de ces piéces, voici la figure d'un buffet d'eau, renfermé dans le milieu d'une niche de treillage : il représente un Dieu marin assis, & portant un bassin, d'où sort un jet d'eau, au bas de ce Dieu se voit un masque qui vomit dans un bassin composé de deux jets. On a pratiqué dans les côtés une autre niche bordée de charmille, avec un tableau dans le dedans, bordé de deux pilastres de rocailles, & orné dans le milieu de coquillages & d'un bassin, soutenus chacun par deux dauphins. On a placé ce buffet sur une estrade, d'où l'on descend par trois marches, qui conduisent sur un paillier accompagné de deux petits bassins quarrés à deux jets chacun : le tout fait un spectacle agréable avec la salle de marroniers d'Inde, qui sert d'entrée à la piéce d'eau.



# LA NOUVELLE MAISON RUSTIQUE, OU ÉCONOMIE GENERALE DES BIENS DE CAMPAGNE.

## *TROISIEME PARTIE.* LE JARDINAGE, LA VIGNE ET LES BOISSONS.

## *LIVRE CINQUIEME.*

### Le Jardin des Simples, *ou* la Botanique ; & une Pharmacie *ou* Apoticairerie familiere.

NOus avons exposé ci-devant tout ce qui concernoit les jardins, de quelque espéce qu'ils puissent être. Il ne nous reste plus qu'à traiter une matiere qui est des plus utiles à la campagne, où l'on est presque toujours dénué des secours qu'on trouve dans les villes.

## CHAPITRE PREMIER.

*Des Simples par ordre alphabétique.*

IL est à propos de disposer ses jardins de façon qu'on en ait un particulier dans lequel on ne mettra que des herbes médecinales, dont on tâchera d'acquérir la connoissance, & dont on se servira au besoin. On trouvera dans ce Traité la maniere de les cultiver, leurs vertus, leurs

dose & la maniere de les employer. On peut même assurer le Public que l'on n'avance rien qui ne soit fondé sur une longue & solide expérience, & que les Maitres de l'Art n'ayent enseigné de tout tems.

On pourra disposer ce jardin par planches, comme celui à fleurs, avec des plate-bandes de deux pieds autour des murs, pour pouvoir y arranger les différentes espéces de plantes qu'on voudra y mettre suivant leur genre, & suivant les différentes expositions qu'elles demanderont.

Absynthe ou Aluine, vient de semence & de plant enraciné : on la leve ordinairement au mois d'Octobre, pour en ôter le peuple, & pour le replanter aussi-tôt en bonne terre bien labourée & en belle exposition : on la seme en Février & Mars.

On se sert de quatre espéces d'absynthe. La premiere est la grande absynthe commune ; la seconde est l'absynthe pontic à petites feuilles blanches ; la troisiéme est l'absynthe maritime ; la quatriéme l'absynthe de Judée ou d'Alexandrie. Les feuilles & les sommités de toutes ces quatre espéces sont en usage en décoction ou en infusion, à la maniere du thé, dans les maladies de l'estomac & dans les fiévres intermittentes. On s'en sert aussi dans les affections de la rate ; dans le défaut d'appétit, dans la jaunisse, le scorbut, & pour chasser les vers. Le sel d'absynthe pris au poids de dix grains dans un peu de syrop de limon, est un excellent remede pour arrêter le vomissement. On employe aussi l'absynthe en poudre dans les cataplasmes résolutifs ; c'est même un excellent vulneraire. On trouvera la maniere de faire le vin d'absynthe au Chapitre de l'Apoticairerie.

Acante ou Branche-Ursine, vient en toute terre sans beaucoup de culture. On la multiplie de semence en Mars, & de plant enraciné en Octobre. On aura soin de lever de terre cette plante tous les ans, pour en ôter le peuple, qui est capable de perdre un jardin.

Les feuilles de cette plante s'employent ordinairement dans les décoctions & fomentations émollientes. Elle est vulneraire & déterfive, propre pour moderer le cours de ventre. Dodonée assure qu'elle est propre au crachement de sang, dans la pulmonie, & dans les blessures internes causées par quelque coup ou chute. Galien ordonne les feuilles de cette plante mises en poudre, pour rétablir les digestions viciées.

Ache. Sa culture est enseignée ci-devant page 66.

Cette plante est apéritive, fébrifuge & antiscorbutique, on en fait une conserve avec les sommités & le sucre, que l'on estime pour les maux de poitrine, pour pousser les mois & les urines. L'eau distilée de cette plante est excellente pour les maux des yeux, & pour déterger les ulceres inveterés. Dans la trop grande abondance du lait on applique sur les mamelles des nouvelles Accouchées des feuilles d'ache en forme de cataplasme. On fait aussi un onguent avec cette plante, qui modifie les plaies.

Agaric. Voyez Tome premier, page 643.

Le seul qui soit propre à être pris intérieurement, est celui qui naît sur le tronc du meleſe. On l'employe en infusion dans l'eau depuis deux dragmes jusqu'à demi-once, & en substance depuis un gros jusqu'à deux : comme c'est un purgatif très-âcre, on le corrige avec le gingembre, la canelle, ou quelque autre drogue aromatique, ou bien avec quelque sel fixe. On ordonne ordinairement les trochisques qu'on prépare avec l'agaric & le gingembre ; leur dose est depuis demi-gros jusqu'à un dans les maladies rebelles, & dans les obstructions des visceres. L'agaric convient assez aux personnes sujettes aux catarrhes & aux fluxions dans la tête : il est propre à dissoudre les humeurs épaisses & arrêtées dans les glandes & dans les arteres ; aussi l'employe-t'on avec succès dans les maladies du foie, de la rate, du mezentere, dans la jaunisse, les vents, l'asthme humide, la goutte sciatique, le rhumatisme, la rétention d'urine causée par des glaires, & dans la suppression des regles. L'agaric est dangereux aux femmes grosses, & à ceux qui sont sujets aux hémorragies. On tire de l'agaric un extrait qu'on donne à un scrupule, & une résine qui se prend jusqu'à quinze grains. Il entre dans plusieurs compositions purgatives.

Agnus-Castus. Voyez tome premier, page 585.

On se sert de sa feuille, de sa fleur, & principalement de sa semence, pour résoudre, pour atténuer, pour exciter l'urine, pour amollir les duretés de la rate, & pour chasser les vents. On en prend en poudre & en décoction ; on l'applique aussi extérieurement.

Agripaume, vient sans culture dans les lieux incultes & raboteux. Elle se multiplie de semence & de plant enraciné en Mars.

Cette plante a été nommée en Latin *cardiaca*, du mot Grec *Kardia*, qui signifie cœur, comme étant une plante propre pour les affections de ce viscere. On l'employe ordinairement en décoction ou en ptisane. Elle est apéritive, & propre pour provoquer les mois des femmes : c'est aussi un excellent diurétique. Le jus exprimé de cette plante se donne avec succès à deux ou trois onces aux enfans qui ont des vers.

AIGREMOINE, se plaît dans les lieux pierreux, secs & incultes, sans culture. On la multiplie de semence & de plant enraciné en Mars.

On employe l'aigremoine dans les ptisanes, dans les décoctions, dans les bouillons & dans les potions apéritives, rafraîchissantes & vulneraires. Elle est propre à résoudre les tumeurs des bourses & des autres parties où il y a inflammation. On s'en sert dans le crachement de sang & dans la dyssenterie, à la maniere de thé. Sa décoction est spécifique dans les maux de gorge, en forme de gargarisme.

AIL. Sa culture est expliquée à la page 66.

Beaucoup de gens regardent l'ail comme un préservatif universel, & le préferent à l'orviétan, la thériaque, le mithridat & autres compositions de cette nature. En effet, c'est un très-bon cordial, très-capable de résister au venin & au scorbut, tant pour les hommes que pour les bêtes. Plusieurs le mêlent avec les alimens dans les ragoûts, pour aiguiser l'appétit & échauffer l'estomac. On s'en sert en lavement dans la colique venteuse, bouilli dans le lait, pour pousser les urines & le gravier. Lorsqu'on le mange crud, rien n'empêche mieux l'haleine d'en être infectée, que de manger d'abord ensuite un peu de racine de persil, ou de racine de poirée cuite sous la cendre.

ALCÉE, plante médicinale, se plaît dans les prairies & lieux gras & ne demande pas de culture, & se multiplie de plant enraciné & de semences.

La racine bûe dans du vin, guérit les dyssenteries & la colique.

ALKEKENGE ou COQUERET, veut être planté en bonne terre bien cultivée : on l'arrosera souvent pour qu'il porte beaucoup de fruit. On le multiplie de semences & de plant enraciné en Mars.

On ne se sert que des fruits de cette plante ; c'est un excellent apéritif dans la rétention d'urine & dans l'hydropisie. On écrase trois ou quatre de ces fruits qu'on fait avaler dans un verre de vin blanc, dans l'un & dans l'autre de ces maladies. La même quantité prise dans le petit-lait ou dans les amandés, orgeats ou émulsions, est un excellent remede dans la colique néphrétique.

ALLELUIA ou PAIN-A-COUCOU. Sa culture est ci-devant, page 66.

On employe toute la plante par poignées dans les ptisanes & dans les infusions propres à moderer la trop violente fermentation du sang : on la préfere à l'oseille pour les bouillons des malades, dans les fiévres malignes & ardentes, dans lesquelles le cerveau est menacé d'inflammation, & attaqué par les délires : elle est propre lorsque la langue est noire & séche, & que les saignemens de nez fréquens marquent la dissolution du sang par un âcre volatil trop exalté. L'alleluia ou son eau distilée est employée avec succès dans ces circonstances ; elle appaise la soif excessive des malades, & tempere les ardeurs de la fiévre : on l'ordonne en julep depuis quatre jusqu'à six onces, avec une once de syrop de limon ; ou bien on met une poignée de feuilles fraîches infuser dans un bouillon de veau : toute la plante macerée dans de l'eau tiéde lui communique une saveur agréable, si on y ajoute un peu de sucre. On en fait un syrop & une conserve très-utile dans les mêmes maladies. Cette plante est aussi apéritive & hépatique ; on s'en sert avec succès dans les maladies du foie & des reins, lorsque ces visceres sont menacés d'inflammation, & qu'il commence à se former quelque abstruction dans leurs glandes.

AMARANTE. Sa culture est expliquée page 212.

La fleur d'amarante prise en breuvage soulage ceux qui sont tourmentés du mal de ventre & du flux de sang, & arrête les mois & fleurs des femmes. Elle est astringente, réfrigérative & dessicative.

ANCOLIE. Voyez sa culture page 212.

Cette plante est apéritive, diurétique, sudorifique, détersive & antiscorbutique. Un gros de la poudre de sa graine prise dans du vin, appaise la colique néphrétique. Un gros de sa graine mis en poudre, mêlée avec un peu de safran, & délayée dans un verre de vin, est très-utile dans la jaunisse. La teinture de ses fleurs tirée avec l'esprit-de-vin, est excellente pour bien nettoyer la bouche & affermir les gencives.

ANETH, est une plante qui est assez semblable par ses feuilles au fenouil, & leurs propriétés sont à peu près les mêmes. Elle vient mieux de semence que de plant, demande un endroit tiéde & peu sujet aux froids, & veut être souvent arrosée.

La racine de cette plante est diurétique & provoque l'urine ; sa semence qui est chaude & dessicative, excite aussi l'urine, chasse les vents, adoucit le hoquet, aide à la digestion, & fait venir le lait aux nourrices ; ses feuilles qui sont résolutives, appliquées extérieurement, avancent la suppuration des tumeurs.

ANGELIQUE, veut être plantée en terre grasse & en belle exposition. On la multiplie de semences & de plant enraciné. On aura soin de la lever de terre en Octobre, pour en ôter le peuple qui trace beaucoup, & qui en empliroit un jardin.

La racine de cette plante eſt eſtimée ſouveraine contre les maladies peſtilentielles : elle eſt ſudorifique, cordiale, propre dans les fiévres malignes, petite vérole, pourpre & autres maladies contagieuſes. On met environ deux onces de ſa racine deſſéchée bouillir dans trois pintes d'eau, & on la donne par verrées à boire aux malades.

ANIS. Pour ſa culture, voyez ci-devant, page 66.

Sa ſemence eſt chaude & diſſicative : plus elle eſt fraîche, plus elle eſt douce. Elle eſt cordiale, ſtomacale, pectorale, carminative & digeſtive ; elle eſt bonne aux nourrices pour leur faire avoir quantité de lait ; elle appaiſe les coliques, chaſſe les vents, aide la digeſtion & empêche les crudités : pluſieurs perſonnes en prennent après le repas, ſur-tout de celle qui eſt en dragée & couverte de ſucre. On en fait prendre un ſcrupule aux enfans, pour purger doucement par haut & par bas les ordures du ventricule & des inteſtins. On tire l'huile d'anis par expreſſion ou par diſtilation : elles ſont excellentes l'une & l'autre pour la colique venteuſe, & pour faire cracher les aſthmatiques : on en met juſqu'à dix gouttes dans un verre de quelque liqueur convenable.

ARGENTINE, ſe plaît dans les lieux frais, gras & aquatique, comme le long des rivieres, des ruiſſeaux d'eau vive & des mares. Elle ſe multiplie de plant enraciné en Mars.

L'eau diſtillée de cette plante s'eſt acquis une grande réputation chez les Dames qui s'en ſervent pour ſe nettoyer & s'embellir la peau. Cette eau eſt excellente pour la chaſſie & pour les ulceres des yeux. On ſe ſert ordinairement de cette plante en décoction & dans les bouillons contre la fiévre, le flux-de-ſang, les hémorragies, les inflammations des reins & de la veſſie, & par conſéquent on l'ordonne dans les difficultés d'urine.

ARISTOLOCHE, vient en toute terre plus que l'on ne veut, ſans ſoin & ſans culture ; ſe multiplie de plant enraciné en Mars.

On employe de deux ſortes d'ariſtoloche ; ſçavoir celle qui a la racine longue, & celle qui eſt ronde. On ne ſe ſert même que des racines de cette plante. La ronde eſt la plus eſtimée. L'ariſtoloche eſt propre pour les maladies du cerveau, du foie ou du poulmon, pour pouſſer les mois & les vuidanges après l'enfantement. Elle facilite l'expectoration & le crachat dans l'aſthme, & provoque l'urine. On l'ordonne en ſubſtance en poudre juſqu'à deux gros & juſqu'à demi-once en infuſion.

ARMOISE, vient dans les lieux ſecs & pierreux ſans beaucoup de culture. On la multiplie de ſemences & de plant enraciné en Mars.

Cette plante eſt déterſive, vulneraire, apéritive, hyſtérique, fortifiante, propre pour les maladies de la matrice & de la veſſie. On ſe ſert des feuilles & des fleurs d'armoiſe, à la maniere du thé, contre les vapeurs. On en compoſe un ſyrop que l'on donne juſqu'à une once dans les potions hyſtériques & apéritives. L'eau diſtilée mêlée avec égale quantité d'eſprit-de-vin & d'eau de frai de grenouille, deſſéche & guérit toutes ſortes de dartres.

ARRESTE-BŒUF, vient & croît en toute terre ſans culture, & ſe multiplie de rejettons enracinés en Septembre.

Cette plante eſt apéritive & diurétique. On ordonne ſes racines dans les ptiſanes, dans les bouillons & dans les apozemes. Toutes ſes préparations ſont excellentes pour la jauniſſe, pour la ſuppreſſion des mois & pour les hémorrhoïdes enflammées ; on fait boire dans un verre de vin blanc deux gros de racine de cette plante pour la colique néphrétique : la décoction de toute la plante eſt fort déterſive ; on s'en ſert dans le ſcorbut.

ASPERGE. Pour ſa culture, voyez à la page 68.

La plante auſſi-bien que les racines pouſſent les urines, & levent les obſtructions des reins. On ſe ſert des racines par poignées dans les bouillons & les ptiſanes apéritives.

AUNÉE, veut un terroir gras & à l'ombre. Comme les ſemences de cette plante ſont très-rares, on ne la multiplie que de plant ſur la fin de Septembre.

On ne ſe ſert que des racines d'aunée, ou ſéches ou vertes. Elles conviennent aux maladies de l'eſtomac. Quelques-uns mettent ſes racines dans le vin doux après les vendanges, & le laiſſent bouillir. On appelle ce vin, vin d'aunée ; il eſt excellent pour les crudités de l'eſtomac. On s'en ſert auſſi dans la colique & la paralyſie des inteſtins. La décoction des mêmes racines convient aux maladies de poitrine, ſur-tout à l'aſthme & à la toux inveterée. La doſe eſt d'une once. On en compoſe un onguent avec le beure frais, excellent pour la gale & les maladies de la peau.

AURONE. Cette plante ſe multiplie mieux de plant en Mars, que de ſemences. Elle veut une belle expoſition & une terre bien cultivée..

On ſubſtitue cette plante à l'abſynthe, ſes vertus étant aſſez ſemblables. Un gros de ſa ſemence pilée avec quelques-unes de ſes feuilles dans du vin blanc, eſt un bon remede dans les maladies peſtillentielles. Un demi-gros des feuilles ſéchées & miſes en poudre, bûes dans un

verre d'eau de matricaire distillée, est bon pour arrêter le cours des fleurs blanches. On s'en sert extérieurement pour fortifier les gencives & pour dessécher les maladies des os. On met aussi des feuilles d'aurone dans les habits, pour empêcher que les vers ne s'y mettent; c'est pourquoi quelques-uns appellent cette plante *garde-robe.*

BARBEAU ou BLUET. Voyez *Cyanus.*

BARDANE. Il n'est point de terre inculte où cette plante ne vienne en abondance. Elle se multiplie de semences en Mars.

La bardane est diurétique, sudorifique, pectorale, hystorique, vulneraire & fébrifuge. La décoction des feuilles purifie le sang & soulage ceux qui ont des maux vénériens. On se sert de ses feuilles cuites sous la braise, pour appliquer sur les endroits où la goutte se fait sentir. On l'ordonne en ptisane dans les petites véroles & les fiévres malignes. On en fait des cataplasmes avec le son & l'urine, pour résoudre les tumeurs.

BASILIC. Pour sa culture, voyez ci-devant page 70.

On employe également toutes les espéces du basilic: on en fait une poudre céphalique qui fait couler beaucoup de sérosités du cerveau. On se sert des feuilles & des fleurs à la maniere du thé, pour les maux de tête & pour provoquer les urines. Les Cuisiniers se servent de cette plante pour différens ragoûts.

BEAUME. Sa culture est ci-devant, page 70.

On tire par infusion une huile de cette plante, excellente pour toutes sortes de blessures, plaies & contusions. On se sert des feuilles en décoction pour pousser les mois & les urines: c'est aussi un excellent stomachique capable de faciliter la digestion & d'arrêter le vomissement. On met dans les salades les feuilles & les sommités de cette plante.

BENOITE, veut une terre grasse & bien amendée. On la multiplie de plant enraciné & de semences en Mars.

Tragus assure que la racine de cette plante infusée dans du vin, est stomacale & emporte les obstructions du foie. Ce même vin est vulneraire & détersif. La décoction de la plante dans le vin, se donne avec succès dans le commencement des frissons des fiévres intermitttentes.

BERCE, vient en toute terre & en quelque exposition que ce soit, se multiplie de semences & de plant enraciné en Mars.

Les racines de cette plante aussi-bien que la semence sont apéritives & incisives; on s'en sert en infusion. Tabernæ Montanus assure que la décoction des feuilles ou des racines de cette plante est laxative, & qu'elle guérit les vapeurs.

BERLE, ne demande pas grande culture, veut une terre grasse & à l'ombre, se multiplie de semences & de plant enraciné en Mars.

On se sert de cette plante pour purifier le sang, & pour emporter les obstructions des visceres. On s'en sert utilement dans le scorbut, la suppression d'urine & des mois, en forme d'apozemes; & dans les bouillons apéritfs, par poignée.

BETOINE, se plaît dans un terrein humide & à l'ombre. On la multiplie plus aisément de plant que de semences en Mars.

La betoine est velneraire, apéritive, diurétique, adoucissante, propre pour les maladies du cerveau & du bas ventre. On s'en sert à la maniere du thé pour la goutte, les vapeurs, les douleurs de tête, la jaunisse. On en fait aussi une ptisane, une conserve & un syrop propre pour faire cracher les matieres purulentes, pour consolider les ulceres intérieurs, pour faire passer les urines & emporter les obstructions. On en fait une poudre propre à faire éternuer, & une emplâtre pour les blessures; sur-tout de la tête. Les racines en décoction purgent par haut & par bas.

BISTORTE, veut un terrein humide & à l'ombre, se multiplie de plant enraciné en Septembre.

On se sert des racines de cette plante en ptisane ou en décoction même en poudre au pois d'un gros; c'est un astringent assez efficace, propre pour arrêter toutes sortes de flux.

BOIS-GENTIL, veut être planté en belle exposition & en bonne terre bien cultivée & bien amendée. On le multiplie de plant enraciné en Septembre & de marcottes en Avril. Cet Arbrisseau se plaît le long d'un mur en espalier.

Les feuilles & les fruits de cet arbrisseau purgent assez violemment; les paysans s'en servent souvent; la dose est d'un gros en substance, & au double en digestion. Il faut corriger ce purgatif avec le vinaigre ou quelques aromates avant de s'en servir. On l'ordonne dans l'hydropisie, les vapeurs & les rhumatismes invéterés.

BOUGLOSE ou BUGLOSE & BOURACHE. Pour leur culture, voyez page 71.

On se sert ordinairement de ces deux plantes ensemble. Leurs fleurs sont cordiales & s'ordon-

nent en infusion par pincées. On en fait aussi une conserve. Les feuilles & les racines en décoction sont humectantes, rafraîchissantes, propres dans les fluxions de poitrine, la pleurésie & dans la toux opiniâtre : on en fait boire le suc jusqu'à quatre onces, & la ptisane par verrées. Le syrop de buglose convient fort aux mélancoliques, jusqu'à une once dans quelque liqueur appropriée. On ordonne aussi cette plante dans les bouillons rafraîchissans par poignées.

Bouillon-Blanc. Cette plante vient sans soin & sans culture le long des chemins & des berges. Elle se multiplie de semences en Mars.

On fait boire la décoction de bouillon blanc dans le tenesme, la dyssenterie, la colique & le cours de ventre. Cette même décoction sert à bassiner le fondement de ceux qui ont des hémorroïdes. L'eau distillée des fleurs s'ordonne avec succès pour la brûlure, la goutte, l'érésipele, & pour toutes les maladies de la peau. On écrase les feuilles de cette plante, & on les mêle avec l'huile d'olive en forme d'onguent pour les playes récentes.

Bourse a Berger ou Tabouret. Il n'y a rien de si commun dans les champs & dans les lieux incultes que cette plante. Elle se multiplie de semences en Mars.

On se sert avec succès de cette plante dans le cours de ventre & dans les hémorragies. Elle est vulneraire, astringente, fébrifuge & adoucissante. On employe le suc de ses feuilles jusqu'à six onces dans les fluxions où il y a inflammation : ce suc arrête les hémorragies du nez en le faisant respirer.

Brunelle. Cette plante se multiplie mieux de plant enraciné que de semences en Octobre. Elle se plaît à l'ombre & en terre grasse.

La brunelle est vulneraire, déterfive & astringente : on s'en sert dans les blessures d'armes à feu, après l'avoir écrasée & appliquée sur le mal. Elle est très-utile en ptisane, décoction, apozeme, bouillons, dans le crachement de sang & dans les hémorragies. On en fait aussi des gargarismes dans les maux de gorge & dans le scorbut pour nettoyer les gencives.

Bruyere Cette plante vient sans soin dans les lieux incultes.

La décoction de bruyere se donne avec succès par verrées dans la difficulté d'urine. L'huile qu'on tire des fleurs est bonne pour les dartres. L'eau distillée de toute la plante appaise l'inflammation des yeux. On prépare un bain avec la fleur & les feuilles, qui appaise les douleurs de la goutte. La fomentation des fleurs de cette plante sert aussi pour le même mal.

Bugle, veut un lieu pierreux & sec, se multiplie de semences & de plant enraciné en Mars.

Cette plante est vulneraire & déterfive. On l'ordonne en ptisane & dans les apozemes pour le crachement de sang, la dyssenterie, les fleurs blanches, les pertes, les maux de gorge & les ulceres de la bouche : le suc de ses feuilles bû à trois onces, a les mêmes vertus. On s'en sert aussi avec succès dans les difficultés d'urine & dans les obstructions du foie.

Buis. Nous avons parlé ci-devant dans le jardin d'ornements, de la culture de cet arbrisseau, à la page 199.

On substitue le bois du buis rapé au gayac, & on s'en sert avec le même succès dans les ptisanes sudorifiques pour la vérole. On tire de ce même bois une huile fétide qui est estimée pour les vapeurs, le mal de dent & l'épilepsie. La dose est jusqu'à vingt gouttes mêlées avec la poudre de réglisse. On la mêle avec le beurre fondu pour graisser les cancers On en fait aussi un liniment avec l'huile de millepertuis pour la goutte & les rhumatismes inveterés.

Cabaret, veut être planté en terre grasse, humide & à l'ombre : se multiplie de plant enraciné sur la fin de Septembre.

Les racines de cette plante purgent par haut & par bas vigoureusement. On fait infuser à cet effet demi-once de racines dans un verre de vin blanc pendant douze heures. Ce remede convient aux hydropiques, & à ceux qui sont attaqués de la sciatique. L'infusion des feuilles de la plante dans l'eau commune, est bonne pour la difficulté d'urine, & ne purge point : on en met ordinairement une once dans une chopine d'eau tiéde.

Caille-Lait. Il n'est rien de si commun que cette plante. Elle vient en toute sorte de terre & exposition. On la multiplie de semences en Mars.

Cette plante est vulneraire & déterfive. On s'en sert à la maniere du thé, pour la goutte : on fait un syrop de ses fleurs qui est fort aperitif & propre pour les pâles couleurs & la retention des mois. On se sert avec succès de la décoction de cette plante pour bassiner la gratelle, & pour toutes les maladies de la peau.

Calament, veut un terroir sec & en belle exposition. On le multiplie de semences en Mars, & mieux de plant enraciné dans le même tems.

On se sert de cette plante à la maniere du thé. Elle est stomacale, diurétique, apéritive, & propre pour provoquer les ordinaires & les urines. On s'en sert aussi en décoction dans les vapeurs

peurs & dans les maladies de la matrice. L'eau distillée & le syrop de cette plante ont les mêmes vertus.

CAMOMILLE, vient en toute terre, se seme en Mars, & se replante en Avril en belle exposition.

Cette plante est résolutive, apéritive, fébrifuge, adoucissante & diurétique; on s'en sert dans les cataplasmes, & dans les fomentations & décoctions émollientes. L'infusion de toute la plante est d'un grand secours dans la néphrétique, dans la colique venteuse, & dans les tranchées des accouchées. On se sert aussi de l'huile de cette plante faite par infusion, dans la goutte, la sciatique, les hémorrhoïdes & les rhumatismes. Dioscoride recommande les fleurs de cette plante mises en poudre dans les fiévres intermittentes.

CAPILLAIRES. Toutes les espéces de cette plante se plaisent dans les lieux pierreux & humides. On les multiplie de plant enraciné en Mars.

Les capillaires sont apéritifs & adoucissans : on s'en sert à la maniere du thé, dans les maladies de poitrine pour faciliter les crachats. On en fait un syrop que l'on donne jusqu'à une once dans quelque liqueur appropriée dans la toux opiniâtre.

CENTAURÉE. Il n'est ici question que de la petite espéce de cette plante qui seule est d'usage en Médecine. Elle se plaît dans les lieux pierreux & montagneux en belle exposition. Elle se multiplie de semences & de plant enraciné en Mars.

La petite centaurée est apéritive, déterfive, fébrifuge & vulneraire. On s'en sert dans la jaunisse, l'hydropisie, les obstructions du foie & de la rate, dans la suppression des mois, le scorbut, la goutte, les vers, & spéialement dans la rage. On l'employe par pincées en décoction ou en infusion à la maniere du thé. Son eau distillée sa conserve ou son sel ont les mêmes vertus.

CERFEUIL. Sa culture est expliquée à la page 74.

Cette plante est apéritive, propre pour lever les obstructions, & purifie le sang. On l'ordonne avec succès dans la jaunisse, l'enflûre, les pâles couleurs, la fiévre, dans la maladie des reins & de la vessie. On mêle le cerfeuil avec le veau, & on en fait des bouillons propres pour ces maladies. On s'en sert aussi en décoction & en fomentation dans la colique. On en bassine les femmes en couche; & celles qui aiment la propreté, s'en nettoyent après leurs régles: on l'employe en cataplasme sur les parties meurtries par quelque coup ou chute. Le suc exprimé de cette plante se mêle avec succès avec celui de chicorée sauvage dans les maladies de poitrine & dans la plurésie.

CHELIDOINE ou ECLAIRE vient par-tout sans soin & sans culture dans les lieux incultes : se multiplie de plant enraciné & de semences en Mars.

L'éclaire est apéritive, déterfive, incisive, déssicative, & résolutive. L'infusion d'une pincée de ses feuilles à froid pendant la nuit dans un verre de petit-lait, se donne avec succès dans la jaunisse & dans les pâles couleurs : Le suc de cette plante est un excellent remede dans les maladies des yeux, pour les ulceres & pour les maladies de la peau. La racine de cette plante au poids d'une once infusée dans chopine de vin blanc avec demi-once de teinture de mars, est utile dans l'ydropisie; on passe l'infusion, & on en fait prendre trois onces deux fois le jour.

CHICORÉE SAUVAGE, pour sa culture, voyez ci-devant, page 77.

Cette plante est apéritive, déterfive, propre à lever les obstructions & à purifier le sang. On se sert des feuilles & des racines dans les bouillons, dans les ptisanes & dans les apozemes. Le suc exprimé de cette plante se donne jusqu'à quatre onces, de quatre heures en quatre heures, dans les maladies de poitrine. On y mêle ordinairement le suc de cerfeuil, de bourache & de buglose. On en fait un syrop composé avec la rhubarbe que l'on ordonne avec succès dans les maladies des enfans : on le mêle ordinairement avec quelque liqueur appropriée à leur mal. La dose est d'une once.

CHIENDENT. Cette plante vient plus qu'on ne veut dans les jardins sans culture & se multiplle à l'infini de ses racines en tout tems.

On employe le chiendent dans toutes les ptisanes apéritives & rafraîchissantes, par petites poignées, dans deux ou trois pintes d'eau commune.

CIGUE, vient sans soin & sans culture dans toutes sortes de terres. Elle se multiplie de semences & de plant enraciné en Mars.

On ne se sert point intérieurement de cette plante, étant un poison; mais extérieurement pour les tumeurs du foie & de la rate, pour les ganglions, pour dissiper le lait coagulé dans les mamelles : on en fait des cataplasmes emolliens & résolutifs, propres pour appaiser l'inflammations des bourses. L'emplâtre qu'on fait des feuilles de cette plante, a les mêmes vertus.

COCHLEARIA. Voyez ci-dessous, *herbe aux cuilliers.*

Consoude, se plaît en terre grasse, humide & à l'ombre : on la multiplie de plant enraciné sur la fin de Septembre.

La consoude est vulnéraire : on s'en sert avec succès dans le crachement de sang, les maladies du poulmon, la dyssenterie, & pour arrêter les hémorragies. On s'en sert aussi pour appliquer sur les plaies, les fractures, les hernies, & sur les endroits où la goutte se fait sentir. Le cataplasme fait avec les racines de cette plante, s'applique avec succès sur les contusions des parties nerveuses : on en prépare de la ptisane pour la toux invetérée, & pour toutes les maladies du poulmon.

Coquelicot, vient communément dans les bleds & dans les mars, sans soin & sans culture ; se multiplie de semences en Mars.

On ne se sert que des fleurs de cette plante ; on les employe à la maniere du thé avec un peu de sucre dans le rhume, dans les fluxions de poitrine, les pleurésies, l'esquinancie, & dans la toux inveterée & opiniâtre.

Coulouvrée, vient dans toute sorte de terre sans culture ; se multiplie de plant enraciné en Mars.

Les racines, les semences & le suc de cette plante tiré par expression, sont des purgatifs assez violens qui font même quelquefois l'effet des émétiques. On en ordonne le suc dans l'hydropisie & dans les maladies d'obstructions, jusqu'à trois gros dans un verre de vin blanc. La racine se donne en substance & desséchée en poudre, aussi dans un verre de vin blanc, jusqu'à trente-six grains dans les mêmes maladies.

Cresson. Nous avons parlé ci-devant du cresson des jardins qu'on cultive. L'espéce dont est ici question ne se cultive point, étant une plante aquatique qui se trouve en abondance le long des ruisseaux d'eau vive. On le nomme *cresson d'eau*. Il se mange en salade, en soupe, & sous la volaille rôtie.

On employe cette plante par poignée dans les bouillons apéritifs & propres à purifier le sang. On fait mâcher cette plante aux Scorbutiques pour leur nettoyer les gensives.

Cyanus ou Barbeau. Il y en a de simples & de doubles ; on en trouve même dans les jardins des blancs, des incarnats & des tannés. *L'aubiloin* des montagnes & les *ambrettes*, sont de la classe des cyanus.

L'eau de barbeau est recommandée pour les yeux ; d'où quelques-uns l'appellent casse-lunette : on s'en sert aussi pour les érésipelles & pour les rougeurs du visage ; & en particulier ses feuilles & sa graine cuites dans du vin & bûes, servent contre les piqueures venimeuses & les fiévres malignes.

Cynoglosse. Voyez *Langue de-chien*.

Digitale, veut être plantée en terre grasse & bien exposée au soleil. On la multiplie de semences & de plant enraciné en Mars.

Les feuilles de cette plante bouillies par poignées dans une pinte d'eau ou de biere, purgent violement par haut & par bas. Ce purgatif ne convient qu'aux personnes robustes. Ce remede est d'Angleterre, où on l'ordonne ainsi contre l'épilepsie. En Italie, on met cette plante au nombre des meilleurs vulneraires détersifs.

Dompte-venin, vient en bonne terre & en belle exposition ; se multiplie de plant enraciné en Mars.

On employe cette plante pour la suppression des mois ; on jette une once des racines dans une chopine d'eau bouillante ; on passe l'infusion, on en fait boire trois ou quatre verres par jour avec une once de syrop d'armoise par prise. On applique l'herbe amortie en forme de cataplasme sur les tumeurs des mamelles. L'infusion convient aussi dans les fiévres malignes, & à ceux qui ont été mordus des chiens enragés. Les feuilles desséchées & mises en poudre nettoyent les ulceres scrophuleux & les plaies.

Ellebore. On ne se sert en médecine que de sa racine. Le noir vient en toute terre, inculte ou non, plus qu'on ne veut ; il y en a de plusieurs espéces, & ils se multiplient de semence & de plant enraciné. L'ellebore blanc dont il y a deux sortes d'espéces, demande plus de soin : on le plantera en terre grasse bien cultivée & en belle exposition ; on le multiplie de plant enraciné.

Des différentes espéces d'*ellebore noir* ; celle à fleurs rouges est la plus en usage. Les racines d'ellebore purgent puissamment l'humeur mélancolique ; c'est pourquoi on l'employe dans l'épilepsie, la manie, l'apoplexie, la lépre, le cancer, la fiévre quarte & autres maladies rebelles. Les racines d'ellebore en poudre se donnent depuis quinze grains jusqu'à une scrupule ; & en dé-

coction depuis une dragme jusqu'à deux. L'usage de l'ellebore en substance ou en infusion est très-délicat; il porte à la tête, cause quelquefois des convulsions & des irritations dans les parties nerveuses; ainsi on ne doit le donner qu'à des personnes robustes. Parkenson prétend que la meilleure préparation de l'ellebore est son infusion dans le suc de coing, ou sa coction dans un coing crusé exprès & cuit au four: ainsi le suc ou le syrop de coing est un remede salutaire pour guérir les maux causés par l'ellebore. La décoction de la racine de l'ellebore noir, faite dans la lessive, nettoye la vermine des enfans; on leur en lave la tête, après l'avoir mise en poudre & mêlée avec du sain-doux en forme d'onguent; elle est utile pour la gale, les dartres & les maladies de la peau.

L'usage ordinaire de *l'ellebore blanc*, est de mêler avec les poudres sternutatoires, pour en augmenter la violence, & les rendre plus capables d'irriter les fibres nerveux du nez. On l'employe en poudre par le nez avc succès dans l'apoplexie, la létargie & les autres affections soporeuses. La racine d'ellebore blanc purge par haut & par bas, avec une si grande violence & avec tant d'âcreté qu'on ne s'en sert presque point dans les remedes destinés aux hommes, mais on en mêle dans ceux des chevaux.

EPINE-VINETTE. Pour sa culture, voyez le Tome premier, page 584.

Une poignée du fruit de cet arbrisseau infusée dans une chopine de vin, convient dans la dyssenterie & le flux de ventre, après avoir fait les remedes généraux. On ordonne aussi ce remede contre les fleurs blanches. Le syrop fait avec le même fruit & le sucre, est bon dans les maux de gorge de l'esquinancie: on en met une once dans une liqueur appropriée au mal: c'est un fort bon détersif. L'écorce s'employe en décoction dans l'ardeur d'urine, dans les fiévres ardentes, & dans toutes les inflammations internes.

EPURGE, vient en toute terre sans soin & sans culture: se multiplie de semence & de plant enraciné en Mars.

Le fruit de cette plante est le purgatif des paysans; ils en avalent environ une douzaine. C'est un purgatif très-violent, & dont on ne doit user qu'avec prudence. On le corrige ordinairement avec quelque sel fixe, comme d'absynte, de tamarise, de petite centaurée, ou quelqu'autre de même nature. On se sert plus ordinairement en médecine de la petite espéce de cette plante, qu'on nomme *Petite Esule*. On prend l'écorce des racines qu'on fait macerer dans le vinaigre pendant vingt-quatre heures. On l'ordonne en substance jusqu'à trente grains; jusqu'à un gros en infusion, dans les maladies d'obstruction, comme dans la jaunisse, les pâles couleurs, l'hydropisie.

EUFRAISE, veut une terre humide & un lieu ombrageux; se multiplie mieux de plant enraciné en Mars que de semences.

Arnaud de Villeneuve loue beaucoup le vin dans lequel on a mis infuser cette plante pour les maladies des yeux. On prend ordinairement trois gros d'eufraise en poudre dans un verre d'eau de fenouil ou de verveine distillée, pour les inflammations des yeux. La décoction de cette plante est déterſive & astringente. On s'en sert à la maniere du thé dans les obstructions des visceres.

EUPATOIRE, vient dans une terre grasse & bien cultivée, en belle exposition; se multiplie de plant enraciné sur la fin de Septembre.

Les feuilles de cette plante employées par petites poignées en ptisane emportent les obstructions des visceres. Cette même préparation convient aux hyprodiques, aux pâles couleurs & aux galeux. Elle pousse les mois & les urines; on peut en donner en poudre jusqu'à deux gros dans un verre de vin blanc.

FENOUIL. Pour sa culture, voyez cidevant, page 81.

La semence de fenouil infusée dans le vin blanc au poids d'une demi-once dans chaque verre est bonne contre les morsures des bêtes venimeuses, & pour pousser les urines. Les racines de la plante en décoction provoquent les ordinaires. L'huile essentielle s'ordonne dans la colique venteuse jusqu'à cinq ou six gouttes. Les feuilles amorties & mises en forme de cataplasme, excitent le lait des nourrices.

FENU-GREC. Cette plante est annuelle, & se seme tous les ans en Mars; en bonne terre & en belle exposition.

Les semences de cette plante sont émollientes & résolutives. On les met en farine pour les onguents, les emplâtres & les cataplasmes. On les employe en entier dans les lavemens, pour adoucir dans les coliques: on peut boire aussi de cette décoction pour lâcher le ventre.

FLAMBE ou IRIS. L'iris vient en toute sorte de terre; se multiplie de plant enraciné en Mars.

La racine de cette plante purge par haut & par bas. On s'en sert en substance dans l'hydropisie jusqu'à une once. On en tire aussi le suc par expression, qu'on ordonne jusqu'à demi-once

dans la même maladie. On pulverise cette plante & on la prend par le nez comme le tabac : pour faire éternuer. Les racines de l'*Iris de Florence* se donnent en poudre jusqu'à un demi-gros aux Asthmatiques

Fougere, vient dans les bois & dans les lieux incultes ; se multiplie de plant enraciné sur la fin de Septembre.

La racine de cette plante est adoucissante & fort apéritive. Un gros de la racine desséchée & mise en poudre, est un spécifique contre les vers. L'eau distillée a les mêmes vertus. La poudre & l'eau distillée pousse les urines & est bonne pour les maladies de la rate & du foie : elle convient aussi à l'hydropisie.

Fraisier. Sa culture est expliquée ci-devant, page 81.

Les feuilles & les racines de cette plante sont fort apéritives & poussent les urines : on les ordonne ordinairement en ptisane : les femmes se servent de l'eau distilée des fruits, pour se décrasser. Les fruits sont humectans & rafraîchissans : quelques-uns ordonnent les fraises dans la dissenterie. Elles sont cordiales, & résistent au venin.

Framboisier. Pour sa culture, voyez ci-devant, page 83.

Les feuilles de cette plante sont astringentes & déterfives. On les employe dans les gargarismes pour les maux de gorge & l'esquinancie. La fleur infusée dans l'eau d'orge, est propre pour l'inflammation des yeux, l'érésipele, & pour fortifier l'estomac. Le fruit humecte, rafraîchit & purifie le sang : on le croit même propre dans le scorbut.

Fraxinelle, veut une bonne terre bien cultivée & une belle exposition ; se multiplie de semences & de plant enraciné en Mars.

Cette plante est cordiale, résiste au venin, fortifie le cerveau & l'estomac ; tue les vers, & est propre pour l'épilepsie & la peste. On s'en sert aussi pour provoquer les ordinaires. On la donne en poudre jusqu'à un gros, & en infusion dans un verre de vin blanc jusqu'à demi-once. Elle entre dans presque tous les antidotes.

Fumeterre, vient plus qu'on ne veut dans les jardins sans culture ; elle se multiplie de semences en Mars.

Toutes les parties de cette plante s'employent dans les décoctions & les bouillons par poignées. On en exprime aussi le jus. Ces préparations conviennent aux ardeurs d'urine, aux maladies de poitrine ; aux mélancoliques, à la jaunisse & aux maladies croniques La dose de ce suc est de quatre onces. On l'ordonne aussi dans les maladies de la peau, étant un des meilleurs remedes qui puisse purifier la masse du sang.

Garence, vient en toute terre & en quelque exposition que ce soit, sans soin & sans culture ; se multiplie de plant enraciné en Mars.

Les racines de cette plante sont apéritives, poussent les urines, & resserrent un peu le ventre. On s'en sert pour exciter les mois, & pour la jaunisse. La dose est d'une once en décoction bûe par verrée pour boisson ordinaire. Les Teinturiers se servent aussi de cette racine pour teindre en rouge.

Genet. Cet arbrisseau vient en toute sorte de terre sans culture ; se multiplie de semences & de plant enraciné sur la fin de Septembre.

On se sert des fleurs, des semences & des tendrons de cette plante en infusion ou en décoction. Les semences s'ordonnent en poudre jusqu'à deux gros. Ces préparations sont apéritives, & conviennent pour faire pousser les urines & les sérosités des hydropiques.

Le genet verd qui sert à faire des balais, est encore très-bon pour la rétention d'urine, & pour faire sortir le sable de la vessie : pour cela on prend du genet verd, on le fait brûler de maniere qu'il soit réduit en cendre ; on la passe au tamis, & on en prend une cuillerée qu'on met dans une caffetiere avec deux tasses d'eau ; on la fait bouillir un bouillon, on la tire du feu, & on la laisse reposer pour la tirer ensuite au clair, & en prendre tous les matins ; on peut y mettre un peu de sucre.

Gevevrier. Pour sa culture, voyez la page 583 du Tome premier.

On employe le bois & les baies de cet arbrisseau. Le bois est sudorifique : on l'employe en ptisane jusqu'à une once. On en fait des parfums contre le mauvais air. Les baies sont bonnes pour l'estomac, pour dissiper les vents, pour les tranchées, pour la toux inveterée, pour provoquer les ordinaires & pour faire pousser les urines : on les employe en décoction par poignées ; on en tire une teinture par le vin blanc ou une eau distillée qu'on ordonne jusqu'à demi-septier dans les maladies décrites ci-dessus.

Gentiane, veut être plantée en terre grasse, bien cultivée & en belle exposition. On la perpétue de semences & de plant enraciné en Mars.

La gentiane est apéritive, sudorifique, propre pour résister au venin, pour tuer les vers

elle est aussi détersive & fébrifuge : on ne se sert que des racines en poudre jusqu'à un gros en opiat, jusqu'à deux gros en extrait, & jusqu'à une once en infusion dans chaque pinte d'eau.

GERMANDRÉE ou PETIT-CHESNE, se plaît dans les terres humides & à l'ombre; se multiplie de plant enraciné & de semences en Mars.

Cette plante est incisive, sudorifique, vulneraire, fébrifuge, apéritive, propre pour lever les obstructions, pour exciter les mois, & pour nettoyer les plaies & les ulceres. On s'en sert en décoction à la maniere du thé, ou en ptisane par poignées. Ces préparations conviennent fort aux Goutteux.

GIROFLIER. Sa culture est expliquée ci-devant, page 217.

De toutes les espéces de giroflées, on ne se sert ordinairement en médecine que de la jaune, qui croît communément sur les murs ; on se sert de ses fleurs pour faire pousser les urines & desopiler les visceres : son infusion provoque les mois, guérit les pales couleurs, est bonne pour la paralysie. La graine de giroflée jaune qu'on semera en bonne terre & en belle exposition, doublera.

GRATIOLE ou HERBE A PAUVRE HOMME. Cette plante aime les lieux frais & aquatiques : on la multiplie de plant enraciné en Mars.

On employe cette plante lorsqu'il est question de purger par haut & par bas. On l'ordonne aux gens robustes dans la jaunisse, l'hydropisie & dans les fiévres intermittentes. On s'en sert en poudre jusqu'à un gros, ou en infusion dans le lait ou le vinaigre jusqu'à deux gros. Cette derniere préparation est la meilleure.

GREMIL ou HERBE AUX PERLES, veut une terre grasse bien cultivée & une belle exposition ; se multiplie de semences & de plant enraciné en Mars.

On se sert des semences de cette plante en infusion jusqu'à une once dans un verre de vin blanc, ou en décoction au même poids dans une pinte d'eau. Ces préparations sont apéritives & propres pour pousser les urines & le calcul, pour exciter les mois & pour la néphrétique.

GRENADIER. Pour sa culture, voyez page 239.

Il y a deux espéces de grenades ; les unes sont douces, & les autres aigres.

Les grenades douces adoucissent les âcretés de la poitrine, appaisent la toux inveterée, rafraîchissent & humectent.

Les aigres fortifient le Cœur, arrêtent le vomissement & le cours de ventre : on les employe aussi avec succès dans les pertes de sang & dans la dyssenterie. Les écorces du fruit se mettent en poudre & entrent dans les opiats astringens jusqu'à un gros, ou bien on les employe en décoction jusqu'à une once. Les fleurs s'ordonnent à la maniere du thé. On fait aussi le syrop de grenades qui se donne à une once dans quelque liqueur convenable dans les mêmes maladies. L'infusion & décoction des graines des fruits est fort astringente. On s'en sert pour arrêter les chaudes-pisses.

GROSEILER. Pour sa culture, voyez ci-devant, page 83.

On employe les fruits de cet arbrisseau qui sont de deux sortes en général. Les uns viennent au grozeiller épineux, & les autres viennent en grappe.

Les premiers sont astringens, sur-tout un peu avant leur maturité. On les ordonne dans le crachement de sang & dans le cours de ventre. Ils rafraîchissent & appaisent la soif des fébricitans, en les mêlant dans leurs bouillons. On les employe aussi dans les cuisines lorsqu'ils sont verds.

Les groseilles en grappe sont fort rafraîchissantes ; elles resserrent un peu & conviennent aux bilieux. On corrige leur trop grande aigreur avec le sucre, ou bien on en fait différentes confitures. La gelée convient aux fébricitans, aussi-bien que le syrop qu'on mêle dans l'eau commune jusqu'à une once.

GUY. On ne cultive point cette plante : c'est une excroissance qui naît ordinairement sur le chêne, le poirier, le pommier, & sur l'épine blanche.

Quoique toutes ces espéces ayent à peu près les mêmes vertus, on se sert plus volontiers en médecine de l'espéce qui vient sur les chênes. On l'employe pour fortifier le cerveau, pour l'épilepsie, la paralysie, l'apoplexie, la léthargie, pour les vers & pour les convulsions. On l'employe en poudre jusqu'à un gros, ou en infusion dans un verre de vin blanc jusqu'à une once. Les baies ou fruits du guy ne s'employent pas intérieurement ; on les met dans les emplâtres pour faire meurir les abscès.

GUIMAUVE, vient en toute sorte de terre sans culture ; se multiplie de semences & de plant en Mars.

On employe les racines de cette plante dans les ptisanes adoucissantes, & elles sont d'un grand secours dans la toux violente, dans les pleurésies & fluxions de poitrine. La dose est d'environ une once sur trois pintes d'eau légerement bouillie. Les feuilles s'employent dans les décoctions,

fomentations & cataplasmes résolutifs. On prépare aussi avec les racines, des tablettes & un syrop dont on peut se servir avec la ptisane. L'onguent de guimauve est très-résolutif, & convient fort aux rhumatismes & aux douleurs de côté.

HERRBE AUX CUILLIERS ou COCHLEARIA, se plaît dans une terre humide & en belle exposition : on la multiple de semences en Mars.

Cette plante est fort estimée dans le scorbut & pour les maladies des gencives: elle est détersive, vulneraire & apéritive. On s'en sert dans l'hydropisié & dans les obstructions du foie & du mesentere. On l'employe par poignée dans les bouillons & dans les ptisanes. On tire un esprit de cette plante qui est très-pénétrant ; on l'ordonne jusqu'à un scrupule dans quelque liqueur convenable. La décoction légere de cette plante sert dans les gargarismes pour le scorbut & dans les maux de gorge.

HERNIOLE ou HERBE DU TURC, veut une terre grasse & à l'ombre ; se multiplie de semences & de plant enraciné en Mars.

On fait des cataplasmes avec cette plante qu'on applique avec succès sur les descentes. On ordonne en même tems l'eau distillée de la plante, ou un gros de la plante en poudre que l'on prend en bol. Cette plante est fort apéritive : on s'en sert en ptisane dans la néphrétique : la dose est d'une petite poignée sur chaque pinte d'eau.

HISSOPE, veut une terre qui ne soit ni grasse ni fumée, cependant bien exposée au soleil. On la seme & plante au printems ; & on la tond en automne.

Cette plante est bonne pour les maladies du poulmon, pour les obstructions des visceres, pour pousser les urines & pour la chaude-pisse. On en fait un syrop dont on use au poids d'une once dans quelque liqueur convenable ; ou bien on en fait des légeres infusions à la maniere du thé, pour les maladies ci-dessus. Le vin aromatique d'hissope est excellent pour les fomentations, pour dissiper les enflures des plaies & des ulceres. Les fleurs sont à préferer aux feuilles.

HOUBLON, vient par-tout sans soin & sans culture ; se multiplie de plant enraciné en Mars. Voyez au surplus Tome premier, page 464.

Cette plante est apéritive & détersive. On se sert des tendrons & des têtes pour purifier le sang dans le scorbut, pour les dartres & pour toutes les maladies de la peau. On fait infuser pendant la nuit deux pincées des sommités d'houblon dans un verre de petit-lait, ou dans un demi-septier de vin blanc. Pour les vapeurs, on prépare des juleps & des apazemes avec cette plante & l'on ajoute à chaque verre deux gros de teinture de mars. Ce remede est excellent pour provoquer les ordinaires. Un chacun sçait qu'avec cette plante on fait la biere ; c'est elle qui lui donne presque toute sa saveur.

IMPERATOIRE, veut un terroir gras & humide ; se multiplie de semences en Mars & de plant enraciné sur la fin de Septembre.

Cette plante est connue sous le nom *d'Angelique sauvage* de presque tous les Auteurs ; sa racine est sudorifique ; on en met une once dans un verre de vin blanc en infusion, qu'on mêle avec une once de vinaigre scillitique ; on fait boire ce mélange au malade, & on le couvre bien. La ptisane ou la décoction d'une poignée des feuilles de cette plante sur chaque pinte d'eau, s'ordonne avec succès dans la néprétique & dans la rétention d'urine : on se sert aussi de la racine en poudre au poids d'un gros dans un verre de vin blanc, pour les mêmes maladies. La décoction de la racine au poids d'une once dans une pinte d'eau est un excellent fébrifuge.

JOUBARBE, vient sans beaucoup de culture en toute sorte de terre ; & se multiplie de plant enraciné en tout tems.

On se sert de la joubarbe pour l'esquinancie pour les corps des pieds & pour les coupures. On fait boire le suc ou l'eau distillée au poids de deux ou trois onces dans les maladies d'inflammation. On se sert de son suc en injection pour les ulceres de la matrice.

JUSQUIAME, HANNEBANNE ou HERBE A SORCIER, se plaît dans les lieux incultes : se multiplie de semences & de plant enraciné en Mars.

On se sert rarement de cette plante intérieurement, son usage étant pernicieux. On l'employe dans les cataplasmes adoucissans & résolutifs pour la goutte & pour dissiper le lait grumelé. Le suc de cette plante seringué dans les oreilles, est un fort bon remede pour les douleurs qu'on y ressent. On fait brûler les semences de cette plante, & on expose à leur fumée les pieds & les mains de ceux qui ont des engeleures.

LANGUE-DE-CERF ou SCOLOPENDRE, vient dans les lieux humides & pierreux & se multiplie de plant enraciné sur la fin de Septembre. On la trouve ordinairement dans les puits.

On employe cette plante en ptisane dans les maladies de poitrine, par poignée ; on s'en sert aussi pour le cours de ventre, le crachement de sang, les vapeurs & les palpitations de cœur.

LANGUE-DE-CHIEN ou CYNOGLOSSE, vient en toute sorte de terre sans soin & sans culture, se multiplie de semences & de plant enraciné en Mars.

La ptisane faite avec une once de la racine de cette plante sur chaque pinte d'eau, est vulneraire, pectorale & adoucissante. On l'ordonne avec succès dans le crachement de sang, dans les pertes, pour la toux violente : on peut s'en servir en poudre au poids d'un gros pour les mêmes maladies. L'onguent fait avec le suc de cette plante est bon pour les tumeurs du fondement, pour les gersures, les ulceres & les écrouelles.

LAVANDE. Pour sa culture, voyez la page 87.

Cette plante est bonne pour les maladies de poitrine & du cerveau ; on se sert des feuilles, des fleurs & des graines à la maniere du thé, dans la paralysie, le begayement, l'asthme. La conserve des fleurs est bonne pour rétablir les regles & pour faciliter les digestions. On se sert extérieurement de l'huile essentielle de lavande pour les rhumatismes & la paralysie. Cette même huile fait mourir les vers & les poux des enfans.

LIERRE, vient sans soin & sans culture le long des vieux murs.

La décoction des feuilles de cette plante par poignées dans le vin, est bonne pour les ulceres, pour appaiser la douleur des dents, & pour provoquer les regles. Les fruits du lierre sont purgatifs, les gens de la campagne en prennent un gros ou deux en substance dans les fiévres intermittentes : on applique sur les cauteres les feuilles de cette plante.

LIERRE TERRESTRE, se plaît dans une terre grasse, humide & en belle exposition ; se multiplie de plant enraciné en Mars.

Cette plante est apéritive & vulneraire ; on s'en sert en décoction pour les ulceres internes, pour les maladies de poitrine & des reins. On assure que cette plante appliquée en cataplasme sur le ventre, appaise les tranchées des nouvelles accouchées. Le suc de cette plante tiré par le nez : guérit la migraine : ce même suc préparé & pris au poids de six onces, est un excellent remede pour la pleuresie & la fluxion de poitrine.

LIN. Pour sa culture, voyez le Tome premier, page 456.

On employe la semence de cette plante dans les décoctions émollientes & adoucissantes pour la dyssenterie, le cours de ventre, les épreintes, la colique ; la néphrétique, & la retentention d'urine.

LINAIRE, vient par-tout sans soin & sans culture, se multiplie de plant enraciné & de semences en Mars.

L'onguent de cette plante est bon pour appaiser les douleurs des hémorrhoïdes. Le suc & l'eau distillée sont propres pour l'inflammation des yeux ; pour le cancer, les fistules & l'érisipele.

LIS. Sa culture est expliquée ci-devant, page 218.

On se sert des oignons de lis en cataplasme pour faire avancer la suppuration des tumeurs & des plaies. Lhuile de lis est fort résolutive, & on s'en sert avec succès dans les rhumatismes & pour fortifier les nerfs. L'eau distillée des fleurs, bûe par verrées, convient dans la néphrétique, la pleurésie, l'ardeur d urine, l'esquinancie & dans toutes les maladies où il y a de l'inflammation.

MANDRAGRORE, veut une terre grasse bien cultivée & une belle exposition ; on l'arrosera souvent pendant les chaleurs, elle se multiplie de semences & de plant enraciné en Mars.

On ne se sert point intérieurement de cette plante. On applique les feuilles & les racines sur les tumeurs qu'on veut résoudre, & sur les endroits ou la goutte se fait sentir. On en fait un emplâtre fort résolutif & propre pour fondre les squirrhes de la rate. Quelques Auteurs croyent les fruits de cette plante somniferes.

MARJOLAINE. Pour sa culture, voyez ci-devant, page 87.

La marjolaine est céphalique & fortifie les nerfs. On l'employe pour l'épilepsie, l'apoplexie & les autres maladies du cerveau. Elle chasse les vents, & est résolutive & vulneraire. On l'ordonne en poudre comme le tabac, ou on l'incorpore au poids d'un gros dans quelque conserve ; on peut aussi s'en servir à la maniere du thé.

MARRUBE, vient sans culture dans toutes sortes de terres, même daus les masures des vieux bâtimens. Il se multiplie de plant enraciné en Mars.

Il y a deux espéces de marrube, le blanc & le noir : on ne se sert guéres que du blanc, & c'est de celui-là seul dont je vais donner les vertus. Cette plante est apéritive, histérique, pec-

torale & ſtomachique ; on s'en ſert dans la jauniſſe, l'aſthme, la toux & la rétention des mois. On fait boire ſon ſuc juſqu'à ſix onces. On peut s'en ſervir en infuſion dans le vin blanc, ou en ptiſane par verrées. Quelques Auteurs la recommandent en cataplaſme pour les obſtructions & les tumeurs ſquirrheuſes du foie & de la rate.

MAUVE. On la ſeme ordinairement avant l'hiver en belle expoſition & dans une terre bien labou-rée, pour la replanter en Avril.

On employe les mauves dans les cataplaſmes réſolutifs & émolliens, même dans les décoctions pour la colique, la dyſſenterie & le flux de ventre ; on ſe ſert de ſes fleurs à la maniere du thé ou en ptiſane pour les douleurs des reins & pour la difficulté d'urines.

MELILOT ; ſe ſeme tous les ans en Mars en toutes ſortes de terres.

On ſe ſert des feuilles & des fleurs de cette plante dans les cataplaſmes réſolutifs & émolliens avec la mauve & guimauve. On en fait auſſi une ptiſane propre pour les inflammations de bas ventre, pour la colique & la rétention d'urine. Cette plante fait la baſe de l'emplâtre de melilot qui eſt un très bon réſolutif ; on l'applique avec ſuccès ſur les tumeurs ſquirrheuſes. On en fait auſſi une huile par infuſion, & une eau diſtillée..

MELISSE. Sa culture eſt expliquée ci-devant, page 88.

La meliſſe eſt cordiale, hyſtérique & céphalique : on s'en ſert dans la mélancolie, l'affection hypochondriaque, l'apoplexie, la paralyſie, le vertige, l'épilepſie, les palpitations de cœur, les ſyncopes, l'aſthme, & pour provoquer les regles & les vuidanges. On en compoſe une eau diſtillée, ſimple & compoſée. L'infuſion des ſommités à la maniere du thé, eſt auſſi d'un grand ſecours dans toutes les maladies des nerfs.

MERCURIALE, vient par-tout ſans ſoin & ſans culture, ſe multiplie de ſemences & de plant enraciné en Mars.

Cette plante eſt d'un grand uſage dans les lavemens & dans les potions laxatives. On en fait un ſyrop appellé de longue vie, qui eſt ſtomacal : ce ſyrop eſt propre pour les pâles couleurs, les hydropiques, la ſciatique, & pour toutes les maladies de langueur. On prétend que cette plante convient ſur-tout aux maladies de la matrice.

MILLE-FEUILLE, vient en toute terre & en quelque expoſition que ce ſoit : ſe multiplie de ſemences & de plant enraciné en Mars.

On ſe ſert de cette plante en ptiſane par poignées ſur chaque pinte d'eau, ou en infuſion à la maniere du thé, pour arrêter les pertes de ſang & les fleurs blanches. On peut s'en ſervir en poudre juſqu'à deux gros ; ou en tirer le ſuc qu'on faira boire juſqu'à quatre onces. L'eau diſtillée de cette plante eſt bonne pour l'épilepſie & pour les ulceres internes. Le ſuc convient auſſi dans la maladie qu'on appelle cocluche ou vernique du poulmon.

MILLE-PERTUIS, ſe plaît dans les terres ſabloneuſes & incultes : ſe multiplie de plant enraciné & de ſemences en Mars.

Cette plante eſt vulneraire & aſtringente ; la décoction des ſommités convient dans les fiévres intermittentes, dans les pertes de ſang, dans la jauniſſe & la goutte. La teinture faite avec le vin, fait mourir les vers. On peut ſe ſervir des ſommités à la maniere du thé, ou en ptiſane. On tire une huile des fleurs de cette plante, excellente pour les plaies.

MORELLE, vient en toute ſorte de terre ſans ſoin & ſans culture ; ſe multiplie plus qu'on ne veut de ſemences & de plant enraciné en Mars.

On ſe ſert de cette plante en cataplaſme pour adoucir les douleurs des hémorrhoïdes Son ſuc exprimé eſt excellent pour les éréſipelles & le cancer : on en baſſine ſouvent les endroits où naiſſent ces maladies : on ne ſe ſert point de cette plante intérieurement.

MUGUET, ſe plaît dans une terre graſſe & humide qui ne ſoit guéres expoſée au ſoleil : ſe multiplie de plant enraciné en Septembre.

On employe l'eau diſtillée des fleurs de muguet pour la paralyſie, le mal-caduc & le vertige. Cette eau ſe donne juſqu'à quatre onces. La fleur & la racine miſes en poudre, & priſes comme le tabac par le nez, font beaucoup éternuer.

NAVET. Pour ſa culture, voyez ci-devant, page 91.

On employe les navets dans les bouillons au veau, pour les fluxions de poitrine, les rhumes, la toux & les maladies qu'il faut adoucir : on employe les ſemences dans les ptiſanes apéritives, ſudorifiques & cordiales, dans les fiévres malignes, la petite vérole, la rougeole & le pourpre.

NENUPHAR ou LIS-D'ESTAMG. On ne cultive point cette plante dans les jardins. Elle vient dans les étangs, les marais aquatiques & les grandes piéces d'eau.

On ſe ſert de la racine & des fleurs de cette plante dans les décoctions & dans les ptiſanes pour les maladies où l'on craint les inflammations. On en prépare un ſyrop qu'on donne juſqu'à

une once ou deux dans quelque liqueur appropriée : on prépare aussi des fleurs de cette plante une eau distillée & un miel. Ces préparations conviennent dans l'ardeur d'urine, la néphrétique, la dyssenterie, les pertes & les fluxions de poitrine.

NERPRUN. Cet arbrisseau vient sans soin dans les haies & autres lieux champêtres ; on le multiplie de plant enraciné en Octobre.

On prépare un syrop avec les fruits de nerprun, qui est très-purgatif & qu'on ne donne qu'à des gens robustes. La dose est d'une once au plus. Il convient aux pâles couleurs, à la jaunisse, aux goutteux, aux hydropiques, & aux maladies d'obstructions inveterées.

NICOTIANE ou TABAC, se seme tous les ans sur couche sur la fin de Mars, pour être replanté sur la fin d'Avril en bonne terre bien labourée & en belle exposition. Voyez au surplus le Tome premier, page 466.

Tout le monde sçait l'usage ordinaire de cette plante ; & on s'en est fait une si terrible habitude qu'il n'est guéres de personnes qui n'en usent. On fait un syrop avec cette plante, qui convient aux asthmatiques : on l'ordonne jusqu'à une once. Il convient aussi aux hydropiques & aux pâles couleurs. Les feuilles de tabac amorties sont bonnes pour les coupures & pour les plaies : on se sert des mêmes feuilles dans les lavemens ; on les employe utilement dans l'apoplexie & la paralysie. On tire aussi une huile du tabac, qui est très-vulneraire. L'onguent fait avec les feuilles de la plante est un très-bon résolutif.

OIGNON. Sa culture est expliquée ci-devant à la page 91.

L'oignon est stomacal, pectoral, apéritif & sudorifique. On le fait cuire sous la braise après en avoir ôté le cœur qu'on a rempli de thériaque ; on en exprime le jus, & on le donne aux pestiferés pour les faire suer. Ceux qui sont sujets aux maux de reins, mangent des salades d'oignons cuits ; ce remede facilite le passage des urines. L'oignon pilé & malaxé avec du beurre frais est bon pour appaiser la douleur des hémorrhoïdes. Son jus seringué dans l'oreille en dissipe les brouissemens.

ORIGAN, se plaît dans les terres ingrates, pierreuses & incultes ; se multiplie de semences, de boutures & de plant enraciné en Mars.

On se sert des feuilles de cette plante à la maniere du thé dans l'asthme, la toux, la pleurésie, les indigestions, la suppression des regles, les pâles couleurs, la paralysie, les torticolis & le rhume du cerveau. L'huile essentielle de cette plante mise avec du coton dans les dents cariées, en appaise la douleur.

ORPIN, veut être planté en terre grasse, bien cultivée & à l'ombre ; se multiplie de semences & de plant enraciné en Mars.

La décoction de cette plante en lavement est bonne dans la dyssenterie & le flux de ventre : on applique les feuilles en cataplasme sur les descentes, les panaris, les tumeurs & les ulceres. On se sert avec succès du suc de cette plante pour les coupures.

ORTIE, vient par-tout sans soin & sans culture, plus qu'on ne veut.

Le suc d'ortie dépuré est un bon remede pour le crachement de sang : on le fait prendre jusqu'à quatre onces ; on l'ordonne aussi dans la dyssenterie & les fleurs blanches. La décoction des racines en forme de ptisane, est bonne dans la pleurésie, l'asthme, la toux opiniâtre, les fiévres malignes, la rougeole & la petite vérole. On peut se servir des feuilles & des fleurs à la maniere du thé ; ce remede convient aux goutteux ; on employe les feuilles en cataplasme pour résoudre les tumeurs du foie & de la rate. L'espéce qui a les fleurs blanches & qui ne pique point, est à préferer à l'autre.

ORVALLE, vient en bonne terre & en belle exposition ; se multiplie de semences en Mars, & de plant enraciné sur la fin de Septembre.

On se sert de cette plante en décoction & en ptisane, pour provoquer les mois : on en fait une boisson qui approche du cidre, avec le miel & l'eau. La semence entre dans les colyres pour les inflammations des yeux.

PARIETAIRE, vient le long des murailles sans culture, se multiplie de semences & de plant enraciné en Mars.

La parietaire est émolliente, adoucissante, apéritive & résolutive. On s'en sert dans les décoctions, les apozemes & les cataplasmes adoucissans. Son suc dépuré pris à quatre onces, est bon pour la toux opiniâtre, les douleurs de reins & la difficulté d'urine. On applique le cataplasme de parietaire sur le ventre pour dissiper les inflammations de cette partie. Le syrop de parietaire pris jusqu'à deux onces dans quelque liqueur appropriée, soulage fort les hydropiques.

PAS-D'ASNE, se plaît en bonne terre & à l'ombre ; on le multiplie de plant enraciné sur la fin de Septembre.

Cette plante est en grande réputation dans les maladies de poitrine. On se sert des fleurs & des feuilles dans toutes les ptisanes adoucissantes & pectorales. On en fait un syrop excellent dans les mêmes maladies. On le mêle ordinairement dans les ptisanes ou dans les juleps.

PASSE-RAGE, vient en toute sorte de terre cultivée ou non; se multiplie de semences & de plant enraciné en Mars.

On se sert de cette plante dans le scorbut, dans les maladies d'estomac & les vapeurs, en ptisane. La racine pilée & malaxée avec le sain-doux & le beurre frais, appliquée sur les endroits où la goutte se fait sentir, soulage les malades.

PATIENCE, se plaît en bonne terre & en belle exposition; se multiplie de plant enraciné sur la fin de Septembre.

Cette plante est apéritive, antiscorbutique & propre pour la gale, les dartres & les autres maladies de la peau. On ordonne sa racine à deux onces dans les bouillons & les ptisanes apéritives. Sa racine pilée & appliquée sur les ulceres des jambes, est un excellent remede. On incorpore cette même racine & celle d'*aunée*, pilée & malaxée avec le beurre frais, pour froter les galeux.

PAVOT. On seme ordinairement tous les ans au mois de Septembre, la graine de cette plante en bonne terre & en belle exposition.

On met une tête ou deux de pavot dans les ptisanes adoucissantes & sommiferes, dans les maladies où l'on veut avoir quelque relâche. On compose avec les semences de cette plante des émulsions rafraîchissantes. Le syrop de diacode se fait avec les têtes de pavot & le sucre; on l'ordonne jusqu'à une once dans la toux opiniâtre, dans les maladies de poitrine, les fluxions, les catharres, la dyssenterie & le cours de ventre.

PERSICAIRE, se plaît le long des lieux aquatiques & marécageux; se multiplie de semences & de plant enraciné en Mars.

On employe cette plante dans les cataplasmes pour la goutte. Sa décoction est bonne pour arrêter le cours de ventre, la dyssenterie & les épreintes. On l'ordonne aussi pour la jaunisse & la rétention des régles. On peut s'en servir en poudre jusqu'à un gros, mêlée avec suffisante quantité de syrop d'armoise. Sa décoction est bonne pour les enflures des jambes & pour déterger les ulceres.

PERSIL. Pour sa culture, voyez ci-devant, page 93.

Le persil est apéritif, diaphorétique & fébrifuge. On fait boire son suc dans la fiévre jusqu'à six onces; on couvre bien le malade pour le faire suer. On met le persil pilé en cataplasme sur les contusions. Ses racines entrent dans les bouillons, les apozemes, les ptisanes & les syrops apéritifs.

PERVENCHE, vient en bonne terre & en belle exposition; se multiplie de plant enraciné en Mars.

On se sert de cette plante en décoction par poignées, ou à la maniere du thé, pour les hémorragies, le crachement de sang, la fiévre intermittente, la phtysie, l'hydropisie, l'esquinancie. Cette plante en forme de cataplasme est bonne pour appliquer sur les écrouelles, & pour faire venir le lait aux nourrices.

PIMPRENELLE. Voyez, pour sa culture, ci-devant page 93.

La pimprenelle est dessicative, rafraîchissante, detersive & vulneraire. On s'en sert dans les ptisanes & les apozemes pour arrêter le crachement de sang, pour la phtysie, les fluxions de poitrine, la gravelle, & la difficulté d'urine.

PISSENLIT, vient dans toute sorte de terre, sans soin & sans culture; se multiplie de semences & de plant en Mars.

Cette plante est détersive, apéritive & propre pour purifier le sang. On s'en sert dans les bouillons, les apozemes & les ptisanes. On la substitue à la chicorée sauvage; elle pousse par les urines, & convient à la néphrétique & à l'ardeur d'urine.

PIVOINE, vient en bonne terre & en belle exposition; se multiplie de semences & de plant enraciné en Mars.

On employe ordinairement les fleurs, les semences & les racines de cette plante en décoction ou en infusion. Les semences & les racines s'ordonnent aussi en poudre jusqu'à deux gros pour les maladies du cerveau, principalement pour le haut-mal, l'apoplexie, la paralysie; ces préparations excitent les régles & les vuidanges. On peut aussi se servir des fleurs par pincées, à la maniere du thé.

PLANTAIN, se plaît dans les terres grasses & à l'ombre; se multiplie de semences & de plant enraciné en Mars.

Le plantain est déterſif, vulneraire & astringent. On s'en sert en décoction pour arrêter le cours de ventre & les hémorragies. On applique les feuilles amorties sur les ulceres. Son eau

distillée entre dans les potions astringentes, & dans les colyres pour les inflammations des yeux. On s'en sert aussi dans les injections pour les chaude-pisses.

POIRÉE. Voyez ci-devant, pour sa culture, la page 93.

On se sert, principalement en médecine, de poirée blanche. Elle amollit & lâche le ventre en décoction. Son suc exprimé & respiré par le nez, décharge le cerveau & fait éternuer. On applique les feuilles de poirée amorties sur la tête des galeux, sur les éresipeles, sur les ulceres & sur la peau, lorsqu'elle a été enlevée par des vésicatoires.

POLIPODE, se plaît en terre séche & à l'ombre. On le trouve ordinairement au pied des vieux chênes dans les bois, ou sur des vieux murs.

On employe cette plante comme les capillaires en infusion. Ses racines en décoction jusqu'à une once sont purgatives, apéritives, adoucissantes, propres pour emporter les obstructions des visceres. On s'en sert aussi en poudre jusqu'à un gros dans l'affection hypocondriaque, dans le scorbut & dans l'asthme.

POURPIER. Sa culture est expliquée ci-devant, page 95.

On employe les tendrons, les feuilles & la graine de cette plante en décoction. C'est une des plantes des plus rafraîchissantes. On en tire le suc qu'on fait boire à quatre ou cinq onces dans les fiévres ardentes & dans les maladies d'inflammation. L'eau distillée est bonne pour arrêter les hémorragies & les pertes des femmes; on en donne ordinairement quatre onces. On estime cette même eau pour faire mourir les vers.

PULMONAIRE, veut une terre grasse, bien cultivée & à l'ombre; se multiplie de plant enraciné en Mars.

Cette plante, par son nom, s'est acquis une grande réputation dans les maladies du poulmon & de la poitrine. On s'en sert dans les ptisanes & les apozemes par poignées. Ces préparations conviennent aussi au crachement de sang & pour exciter le crachat. On peut s'en servir en syrop jusqu'à une once dans quelque liqueur appropriée, & en cataplasme sur les ulceres & les plaies qu'on veut déterger & consolider.

QUINTE-FEUILLE, veut un terroir gras & ombrageux; se multiplie de semences & de plant enraciné en Mars.

Cette plante est astringente & vulneraire, propre pour arrêter le cours de ventre, la dyssenterie & les pertes de sang. On s'en sert dans les apozemes & dans les ptisanes par petites poignées légerement bouillies sur chaque pinte d'eau. On l'applique en cataplasme sur les descentes & sur les endroits où la goutte se fait sentir.

REGLISSE. Sa culture est expliquée ci-devant, page 97.

La racine de cette plante entre dans toutes les ptisanes pectorales & apéritives; elle adoucit les douleurs de la toux, excite le crachat, humecte la poitrine, & tempere l'ardeur d'urine. On tire un extrait de la racine de cette plante, connu sous le nom de *Jus de Reglisse*. Le noir est le plus naturel, & est très-bon dans les rhumes: on en prend gros comme une noisette, qu'on laisse fondre dans sa bouche.

REINE-DES-PRÉS. Les feuilles de cette plante ressemblent à celles d'orme. On trouve cette plante abondamment dans les prés où elle se plaît. Elle se multiplie de plant enraciné en Mars.

Cette plante est sudorifique, astringente, cordiale & vulneraire. Elle arrête le cours de ventre & les hémorragies en décoction dans l'eau ou dans le vin. Cette même décoction convient dans les fiévres malignes: on s'en sert aussi pour déterger & nettoyer les plaies & les ulceres.

RENOUÉE, vient plus qu'on ne veut dans les terres grasses & dans tous les jardins.

La renouée est astringente, détersive & vulneraire. On s'en sert en lavement pour arrêter le cours de ventre, & en infusion ou en ptisane dans les hémorragies, la dyssenterie & le vomissement. On s'en sert aussi en décoction extérieurement, pour nettoyer & déterger les plaies & les ulceres.

RHAPONTIC, veut une terre grasse, bien cultivée & une belle exposition; se multiplie de semences en Mars, & de plant enraciné sur la fin de Septembre.

On substitue les racines de cette plante à celles de la rhubarbe, en doublant la dose, c'est-à-dire jusqu'à deux gros en poudre, & jusqu'à demi-once en infusion. Ses préparations sont astringentes, propres pour arrêter le cours de ventre & pour fortifier l'estomac.

RONCE. Cette plante ne vient que trop bien dans les haies & lieux incultes

On employe en médecine les feuilles, les fleurs & les fruits de cette plante. Les fleurs & les feuilles s'ordonnent en décoction à la maniere du thé, pour arrêter le cours de ventre, les fleurs

blanches, le crachement de sang, & pour adoucir l'âcreté des urines. Les fruits entrent dans les gargarismes pour les maux de gorge.

ROSIER. Sa culture est expliquée ci-devant, page 243.

Il y a plusieurs espéces de roses dont on se sert en médecine. 1°. La rose pâle, dont on fait un syrop purgatif à une once ou deux. 2°. La rose sauvage, dont le fruit s'appelle *Grate-cul*, sert pour arrêter le cours de ventre, pour la difficulté d'urine & pour les douleurs d'estomac; on l'employe en conserve jusqu'à une once. 3°. La rose de Provins, dont on se sert en conserve dans les cours de ventre. On employe aussi ces mêmes fleurs dans le vinaromatique pour les plaies & les ulceres. 4°. La rose des jardins, dont on distille l'eau, qui est aussi astringente & vulneraire. 5°. Les roses muscades, dont l'infusion à un gros purge vigoureusement.

RUE, se plaît dans les lieux secs & en belle exposition; se multiplie de semences & de plant enraciné en Mars

On fait boire aux malades, dans les fiévres malignes & dans la peste, l'eau dans laquelle on a fait infuser à froid la rue. Le suc exprimé de cette plante, mêlé avec autant de vin, & bû à trois ou quatre verrées par jour, a les mêmes vertus. On se sert de cette plante en decoction, pour gargariser la bouche dans la petite vérole & le scorbut. La conserve de rue est bonne pour les indigestions & pour faire mourir les vers. Sa décoction rétablit les régles, & sert pour nettoyer les ulceres; on l'ordonne pour les morsures des bêtes venimeuses ou enragées. L'huile essentielle se donne dans les lavemens pour la passion hystérique & les vapeurs; on peut en faire prendre quelques gouttes intérieurement dans quelque potion appropriée.

SAFRAN. Pour sa culture, Voyez le Tome premier, page 461.

On employe en médecine les sommités ou pistilles de cette plante qu'on a fait sécher. Ces sommités sont cordiales, anodines, hystériques, apéritives, alexitaires & résolutives. On s'en sert en poudre jusqu'à vingt grains dans les opiats. Sept ou huit grains dans un bouillon au lait, est un fort bon remede pour les pulmoniques. On se sert de safran dans les collyres pour les yeux, & dans les cataplasmes résolutifs & adoucissans.

SANICLE, se plaît dans les terres séches & en belle exposition; se multiplie de semences & de plant enraciné en Mars.

On se sert de cette plante à la maniere du thé, ou dans les bouillons & les ptisanes pour arrêter les pertes de sang; c'est un excellent vulneraire & apéritif. On applique le cataplasme de sanicle sur les hernies ou descentes nouvelles, sur les tumeurs & sur les plaies.

SAUGE. Pour sa culture, voyez ci-devant, page 146.

La petite sauge est à préferer pour l'usage dans la médecine, à la grande, dont on ne se sert que pour embaumer les morts. La meilleure sauge vient des pays chauds; on s'en sert à la maniere du thé, pour fortifier les nerfs & pour entretenir la circulation du sang. Ce remede est excellent dans la paralysie de la langue, dans l'asthme, la colique, la fiévre maligne, les douleurs d'estomac & de la tête, qu'on nomme ordinairement migraine. Les feuilles de sauge fumées au lieu de tabac, sont excellentes pour faciliter le crachat aux asthmatiques. Les feuilles & la fleur de sauge entrent dans les potions vulneraires, dans le crachement de sang, & pour les ulceres internes. Les feuilles de sauge mises en cataplasmes avec le vin, sont excellentes pour fortifier les nerfs. Les Hollandois ont si bien sçu persuader aux Indiens le mérite extraordinaire de la sauge, qu'à la Chine on leur donne deux livres de thé pour une livre de sauge; & ce qu'il y a de plus extraordinaire, c'est que les Chinois s'en trouvent bien.

SCABIEUSE, veut une terre grosse & bien cultivée; se multiplie de semences & de plant enraciné en Mars.

On s'en sert dans les fiévres malignes, la petite vérole, la rougeole, la pleurésie & les fluxions de poitrine; & c'est la base des potions cordiales & sudorifiques On donne son jus dépuré jusqu'à six onces, ou son eau distillée au même poids. On peut s'en servir dans les apozemes & les ptisanes dans les mêmes maladies. Ces préparations conviennent pour faciliter le crachat aux asthmatiques, pour les urines purulentes & pour les ulceres internes. Les Dames se servent d'eau de scabieuse distillée pour se nettoyer le visage.

SCEAU DE SALOMON, vient dans les bois sans culture; se multiplie de plant enraciné en Octobre.

La racine de cette plante s'applique un cataplasme sur les descentes avec succès. On fait boire en même tems au malade l'infusion d'une demi-once de ses racines dans un verre d'eau ou de vin blanc. La conserve de la racine de cette plante est excellente pour les fleurs blanches.

SCROPHULAIRE, se plaît en bonne terre & en belle exposition; se multiplie de semences & de plant enraciné en Mars.

La ptisane de la racine de cette plante est consacrée aux écrouelles & aux hémorrhoïdes. Il y

a même bien des gens qui prétendent être préservés de ces maladies en portant sur eux de cette racine. Les feuilles mises en cataplasme ou amorties, sont excellentes pour modifier les ulceres & pour mettre sur les hémorrhoïdes. On fait un onguent avec cette plante, excellent pour la gale & les écrouelles : la racine en poudre jusqu'à un gros, opere de même.

SCORSONERE. Pour sa culture, voyez ci-devant, page 598.

La ptisane faite avec la racine de cette plante, bûe par verrées, est estimée propre pour la morsure des bêtes venimeuses, pour les maladies malignes, petite vérole, rougeole & fiévres chaudes, pour exciter la sueur, l'urine & les régles des femmes. L'eau distillée de la plante bûe par verrées, a les mêmes vertus. La précaution d'appliquer la racine de cette plante sur les morsures des viperes, ne suffit pas, quoi qu'en croyent bien des Auteurs.

SEIGLE. Pour sa culture, voyez le Tome premier, page 4 1.

Le seigle est adoucissant & résolutif. On applique la farine de seigle en cataplasme sur les tumeurs, pour les résoudre, on ajoute à ce cataplasme le miel & les jaunes d'œufs. Ce remede est excellent à appliquer sur les mammelles où il y a du lait grumelé. Le pain fait avec le seigle tient le ventre libre.

SENNEÇON, se multiplie de semences en tout tems & par-tout.

Le suc de cette plante pris à deux onces, fait mourir les vers, & est bon pour la colique. On se sert aussi de cette plante dans les lavemens & dans les cataplasmes résolutifs, pour avancer la supuration des tumeurs. On fait bouillir cette plante avec le lait, & on en bassine les hémorrhoïdes: On assure que l'eau distillée de cette plante fait passer les fleurs blanches.

SERPENTAIRE, se plaît dans les terres grasses & humides; se multiplie de plant enraciné sur la fin de Septembre.

On se sert des racines de cette plante comme d'un stomachique & d'un apéritif assuré. On l'ordonne aussi avec succès aux asthmatiques, aux pestiferés & à ceux qu'on veut purger dans les maladies chroniques. On fait de cette racine une pulpe qu'on passe par le tamis, dont la dose est de deux à trois gros que l'on corrige avec un gros d'absynthe en poudre, ou avec un gros de quelque sel fixe, comme de tamarisc, de centaurée ou de tartre.

SERPOLET, vient dans les terres pierreuses & incultes, mais en belle exposition; se multiplie de semences & de plant enraciné en Mars.

L'huile essentielle de cette plante plaît aux personnes vaporeuses, de même que l'eau de ses fleurs macerées dans l'eau-de-vie & distillée. On fait infuser pendant la nuit une poignée de serpolet dans du vin, & on le fait boire à jeun dans les pâles couleurs, le rhume & la toux opiniâtre. La conserve des fleurs & des sommités soulage ceux qui sont sujets aux vertiges & à la migraine. Pour faire venir les régles, on fait un excellent lave-pied avec le serpolet, le thym & la mercuriale. La liqueur que l'on tire du serpolet, mêlée avec l'esprit de vin, est bonne pour la paralysie de la langue.

SOUCI, se plaît en terre grasse & en belle exposition; se multiplie de semences pendant tout l'été

Cette plante est cordiale, sudorifique, apéritive. Le suc des fleurs bû jusqu'à quatre onces, provoque les ordinaires. On se sert aussi des feuilles & des fleurs en infusion dans le vin blanc. On distille les soucis, & c'est un bon remede pour l'inflammation des yeux. Toutes ces préparations conviennent dans la jaunisse, la paralysie, la petite vérole, les fiévres malignes & les pâles couleurs. On se sert des feuilles de souci amorties sur les tumeurs scrophuleuses & sur les vieux ulceres. C'est un assez bon fondant.

SUREAU. Pour sa culture, voyez le Tome premier, page 586.

Dioscoride assure que les feuilles de sureau mises en cataplasme sont bonnes pour appaiser l'inflammation des ulceres, pour la goutte & les brulures. La seconde écorce de cet arbre en infusion au poids d'une once, est purgative. Ce remede convient assez aux hydropiques. On prépare un extrait avec les grains de sureau, lequel donné jusqu'à un gros, est un bon remede dans la dyssenterie & le flux de ventre. Les fleurs de cet arbre sont cordiales, résolutives, hystériques, sudorifiques & anodines. On en fait des fomentations pour les maladies de la peau. Ces mêmes fleurs mises dans le vinaigre, lui donnent une odeur excellente. Bien des gens s'en servent contre le mauvais air.

TABOURET. Voyez *Bourse à Berger.*

TABAC. Voyez *Nicotiane.*

TANAISIE, vient dans les terres grasses & en belle exposition; se multiplie de semences en Mars, & de plant enraciné sur la fin de Septembre.

L'infusion des feuilles de cette plante dans le vin blanc, provoque les mois des femmes. Le suc exprimé de la plante est bon pour les gersures des mains, pour les dartres & la gale : ce même suc mêlé avec l'esprit-de-vin, est bon pour froter les endroits où les rhumatismes se font

sentir. On se sert de la décoction de cette plante pour bassiner les jambes des hydropiques, & on leur fait boire quatre ou cinq onces de suc dépuré de cette plante, de même qu'aux filles qui ont les pâles couleurs. L'infusion de toute la plante dans l'eau bûe par verrées, est bonne dans les maladies malignes, & pousse par les urines. Ce même remede fait mourir les vers.

THYM. Pour sa culture, voyez ci-devant, page 98.

L'eau distillée ou l'infusion du thym convient à ceux qui tombent du haut-mal. Sa décoction soulage les asthmatiques, fait mourir les vers, rétablit les régles & fait sortir l'arriere-faix; on s'en sert par verrées. On applique le thym en cataplasme sur les endroits où la goutte se fait sentir. On en fait un vin aromatique pour les plaies. L'huile essentielle de thym, mêlée avec autant d'esprit-de-vin, est bonne pour les engelures. On employe le thym dans les bains aromatiques, pour fortifier les bras & les jambes.

TILLEUL. Pour sa culture, voyez le Tome premier, page 575.

Les fleurs de cet arbre sont estimées pour l'épilepsie, l'apoplexie & les vertiges; on s'en sert à la maniere du thé. On use par verrées de leur eau distillée. On se sert des feuilles en décoction ou en infusion pour exciter l'urine & les mois des femmes. On prépare aussi un esprit des fleurs qu'on donne à douze gouttes dans les mêmes maladies.

TORMENTILLE, vient sans culture dans toute sorte de terre; se multiplie de semences & de plant enraciné en Mars.

Cette plante est astringente, vulneraire, propre pour arrêter le cours-de-ventre, les hémorragies, le vomissement & les fleurs blanches des femmes. On s'en sert en décoction, surtout de la racine, à une once ou deux sur chaque pinte d'eau, ou à un gros en poudre. Cette poudre étoit en grande réputation avant l'usage de l'hypecacuanha.

VALERIANE, vient en bonne terre & en belle exposition; se multiplie de semences & de plant enraciné en Mars.

La valeriane est céphalique, sudorifique, pectorale, alexitaire & propre pour provoquer les régles. Elle soulage beaucoup les asthmatiques & ceux qui ont des vapeurs. Quelques Auteurs la recommandent pour la jaunisse, pour l'épilepsie, & à ceux qui ont des mouvemens convulsifs. Il faut verser une chopine d'eau bouillante sur une once des racines de cette plante, retirer le pot du feu, le bien couvrir & en faire boire l'infusion par verrées. L'extrait des racines a les mêmes vertus; on en donne un scrupule. La décoction de cette plante est un bon vulneraire, & convient aux violentes fluxions sur les yeux & sur la gorge: on en bassine souvent les parties affligées.

VELART ou TORTELLE, vient en toute terre sans culture; se multiplie de semences & de plant enraciné en Mars.

Cette plante est recommandée pour les maladies de poitrine, comme dans l'asthme & la toux inveterée. Dioscoride ordonne les graines de cette plante à ceux qui crachent des matieres purulentes. Lobel a confirmé les observations de cet Auteur. Il ordonne une poignée de feuilles de cette plante dans un bouillon de vieux coq. On applique cette plante extérieurement comme un bon résolutif pour les tumeurs des mammelles & les cancers.

VERGE D'OR, vient en bonne terre & en belle exposition; se multiplie de semences & de plant enraciné en Mars.

Cette plante est vulneraire & apéritive. On s'en sert en ptisane & dans les bouillons pour les pertes de sang, la dyssenterie, le crachement de sang, & pour adoucir l'âcreté des urines: on peut se servir des fleurs & des feuilles à la maniere du thé pour les mêmes maladies.

VERONIQUE. Cette plante naît dans les bois, dans les taillis, dans les bruyeres, & se trouve en abondance autour de Paris. Elle se plaît en bonne terre & à l'ombre; se multiplie de semences & de plant enraciné en Mars.

On se sert de cette plante dans les potions vulneraires, sudorifiques & apéritives. On fait boire sa décoction par verrées aux pulmoniques, ou on leur en fait user à la maniere du thé. L'eau distillée de cette plante bûe par verrées, a la même vertu. On l'ordonne dans la difficulté d'urine & pour les vapeurs. Tous ces remedes sont propres pour purifier le sang, & entretenir la circulation des liqueurs. La ptisane de véronique est spécifique pour la toux séche, & même elle est d'un grand secours pour la fiévre lente, ainsi que l'eau distillée de la même plante. C'est un remede incomparable pour arrêter les proximes d'asthme, & pour faire vuider cette colle qui farcit les vésicules & les bronches du poulmon. Selon Hofman, on voit des phtysiques se rétablir par l'usage du lait où cette plante a bouilli; & des ulceres du poulmon se consolider par le syrop fait avec le jus de la véronique. Tragus, pour les maladies du poulmon, faisoit infuser un gros de feuilles de véronique dans deux onces & demie de l'eau distillée de la même plante. Zuvelfer se servoit du rob de véronique pour le crachement de sang & pour les ulceres du poulmon. Ri-

viere l'estimoit beaucoup pour les mêmes maladies. Il est rapporté dans les Journaux d'Allemagne, qu'une personne qui avoit une fistule dans la poitrine, fut guérie par l'usage fréquent de l'eau de véronique ; & cette fistule avoit résisté à une infinité de remedes très-bien indiqués. Le syrop de véronique composé est merveilleux dans ces sortes d'occasions : voici la maniere de le faire. Prenez véronique entre fleur & graine, deux poignées, feuilles de scabieuse, de bugle, de sanicle, de ruta muraria ( *espèce de capillaire* ) de pulmonaire, de consoude, de chacune une poignée, ache cinq ou six feuilles, fleurs de bourache, de buglose, de violette, de pas-d'âne, de chacune demi-once ; lavez le tout proprement, & le mettez infuser dans quatre pintes d'eau de riviere, pour les faire bouillir jusqu'à la diminution de la moitié : il faut ensuite passer la décoction par un linge, & la faire bouillir avec demi-once de réglisse, autant de jujubes & de sebestes, une once de raisin de damas, de dattes & de figues, jusqu'à ce que le tout soit réduit à trois chopines ; car alors on le repasse par un linge, & l'on y ajoute une livre de miel ou de sucre pour en faire un syrop.

VERVEINE, vient dans toute sorte de terre sans culture ; se multiplie de semences en tout tems.

On se servoit fort de la décoction de cette plante pour les fiévres intermittentes, avant la découverte du quinquina. Cette préparation est apéritive & vulneraire ; on l'ordonne dans la difficulté d'urine, pour le crachement de sang, la rétention des régles & les pâles couleurs. L'eau distillée de cette plante, ou son suc dépuré, est bon pour l'inflammation des yeux. On se sert de sa décoction pour les gargarismes dans les maux de gorge, ou pour nettoyer les ulcéres.

VIOLETTE, vient en bonne & en belle exposition ; se multiplie de semences & de plant enraciné en Mars.

On se sert des feuilles de cette plante dans les décoctions émollientes, & dans les cataplasmes résolutifs & adoucissans. On fait avec les fleurs un syrop purgatif donné à deux onces. Il convient dans les maladies de poitrine pour faciliter le crachat : on l'ordonne aussi dans quelque liqueur appropriée dans la néphrétique, dans la rétention d'urine, & dans toutes les maladies où il faut adoucir. On fait avec les fleurs un miel qu'on mêle dans les lavemens anodins. La décoction des semences de cette plante entre dans plusieurs électuaires purgatifs.

YEBLE, vient dans les champs sans culture & sans soin, plus qu'on ne veut.

La décoction de cette plante est estimée pour l'hydropisie : on employe une once de sa semence & de sa racine pour cette maladie. Les feuilles s'employent dans les fomentations & dans les cataplasmes pour fortifier les nerfs, pour la paralysie, les rhumatismes & la goutte.

YVETTE, se multiplie de semences en Mars, & de plant enraciné en Septembre.

Elle est bonne pour les maladies des nerfs ; elle est apéritive & provoque les ordinaires. Sa maceration en eau froide, ou son infusion dans l'eau chaude, soulage les goutteux & ceux qui ont la sciatique. On s'en sert aussi pour la jaunisse, l'hydropisie, & pour toutes les maladies qui dépendent des obstructions des visceres.

# CHAPITRE II.

## *De l'Apoticairerie.*

IL n'est pas seulement nécessaire de connoître les simples & leurs vertus, pour pouvoir donner du soulagement aux malades ; il faut encore sçavoir les mêlanges & les différentes préparations qu'on en fait, sur-tout à la campagne, où l'on se trouve réduit à se servir de gens peu expérimentés qui ne songent souvent qu'à leur profit, sans s'embarrasser si les drogues qu'ils employent seront salutaires ou non. Ainsi je conseille à ceux qui le peuvent faire, d'avoir chez eux un petit laboratoire, pour faire faire en leur présence les remedes les plus usités, & d'imiter en cela les Communautés & les Maisons Religieuses, qui en épargnant de grands frais, sont sûrs des médicamens qu'ils employent. Ayant donc choisi un lieu propre à cet usage, on commencera par le fournir des ustensiles nécessaires ; ce lieu sera sec & exposé au soleil levant ; si faire se peut.

### ARTICLE PREMIER.

### *Des Ustensiles nécessaires dans une Apoticairerie.*

Deux seringues d'étain avec leurs étuis, & plusieurs canons de buis ou d'yvoire de différentes grosseurs.

Un pot d'étain propre à mettre les lavemens, & à les faire chauffer lorsqu'on voudra les donner.

Trois ou quatre étamines blanches, longues & d'un quartier & demi, pour passer les médecines & les décoctions.

Deux ou trois tamis pour passer la casse, les tamarins, les prunes, les décoctions, les cataplasmes, &c.

Deux tamis de soie couverts, pour passer les poudres.

Un poids de marc de seize onces avec des grains, & deux ou trois balances de différentes grandeurs.

Deux spatules de fer.

Une spatule de bois.

Trois ou quatre spatules d'yvoire.

Un grand mortier de bronze avec son pilon de fer.

Un moyen mortier de marbre avec son pilon de bois.

Un petit mortier de bronze avec son pilon de même matiere.

Plusieurs coquemars & pots de terre.

Un gros bistortier & un moyen.

Un rouleau.

Deux ou trois quarrés de bois avec un clou à chaque coin, pour tenir les étamines lorsqu'on passe les médecines ou les décoctions.

Un fourneau de fer.

Un autre fourneau de brique fabriqué à demeure sous une cheminée, pour y pouvoir contenir un ou deux alembics.

Un grand alembic de cuivre rouge étamé.

Un bain-marie garni de son alembic d'étain.

Deux ou trois bassines de cuivre rouge de différentes grandeurs, pour faire les syrops, les électuaires, les onguents & les emplâtres.

Deux poëlons de cuivre rouge.

Une grande rape de fer-blanc.

Quelques cuillieres d'argent.

Deux cuilleres de cuivre percées en forme d'écumoire.

Une presse.

Deux ou trois bassines d'étain.

Une ou deux chausses de molleton ou de futaine.

Plusieurs torchons de toile forte.

Plusieurs terrines de grès.

Plusieurs entonnoirs tant de fer-blanc que de verre.

Un porphire avec sa meule.

Une étuve.

Suffisante quantité de boëtes, de pots de terre ou de fayance; plusieurs bocaux de verre; le tout pour mettre des médicamens.

Un couteau de cordonnier.

Une fontaine pour avoir de l'eau continuellement, s'il est possible.

## ARTICLE II.

### *Des Drogues simples dont on aura provision.*

Aloës succotrin.
Alun de roche.
Amandes douces & ameres.
Anis.
Antimoine crud.
Aristoloche ronde & longue.
Baies de laurier.
Cachou.
Camphre.
Canelle.
Cantharides.
Capillaire de Montpellier.
Casse en bâtons.
Ceruse.
Cire neuve.
Coloquinte.
Corail.
Crême de tartre.
Crystal minéral.
Dattes.
Eau-de-vie.
Esprit-de-vin.

Fleur de camomille & de melilot.
Galbanum.
Gayac.
Girofle.
Gomme arabique.
Gomme adragante.
Graine de lin.
Guy de chêne, de poirier & de pommier.
Huile d'olive.
Hypecacuanha.
Jalap.
Iris de Florence.
Jujubes.
Limaille de fer.
Litarge d'or & d'argent.
Macis.
Manne grasse.
Miel commun.
Miel de Narbonne.
Minium ou cinabre.
Myrrhe.
Muscade.
Oliban.
Opium.
Pierre hæmatite.
Poix.
Polipode.
Pyrette.
Quinquina.
Raclure de corne de cerf & d'yvoire.
Raisins de Damas & de Corinthe.
Reglisse.
Roses de Provins.
Rhubarbe.
Scamonée.
Safran.
Salsepareille.
Salpêtre purifié.
Santaux de trois sortes.
Sassafras.
Sauge, petite sauge de Provence.
Sebestes.
Semences froides des quatre sortes.
Semen contra.
Sené du Levant.
Squine.
Storax liquide & en larmes.
Soufre.
Sucre.
Suc de reglisse blanc & noir.
Sumac.
Tamarins.
Terre sigillée.
Therebenthine.
Tutie.
Vif-argent.
Vitriol de toutes les espéces.
Vulneraires de Suisse.

On se réglera suivant sa volonté ou la nécessité sur le plus ou le moins de toutes ces drogues, qu'on mettra chacune à part dans des coffres avec des étiquetes dessus, que l'on arrangera par ordre alphabétique, afin de les trouver plus aisément dans le besoin.

*Division de ce petit Traité.*

Nous avons suffisamment expliqué dans les deux articles précédens ce qu'il est nécessaire d'avoir pour former une Apoticairerie. Il est présentement à propos de parler des différentes préparations qu'on sera obligé d'avoir, afin de n'avoir recours qu'à soi-même lorsque la nécessité le demandera. Nous ne parlerons que des préparations qui sont le plus d'usage, & dont on ne peut se passer. Telles sont les eaux distillées, les infusions, décoctions & lavemens ; les émulsions, les bols, les gargarismes, les collyres, les vins, les vinaigres, les robs, les gelées, les conserves, les syrops, les miels, les tablettes, les électuaires, les pilules, les huiles par expression & par infusion, les baumes, les onguents & les emplâtres. Toutes ces préparations formeront autant d'articles, qui contiendront le nom & la quantité de chaque drogue qui entre dans chaque composition, la maniere de les composer, leur usage & leur dose.

## ARTICLE III.

*Des eaux distillées.*

On distingue les eaux distillées en simples & en composées. Les simples sont celles où il n'entre qu'un seul médicament. Les composées sont celles où il entre plusieurs drogues : & comme dans l'hiver on n'a pas toujours les plantes dont on auroit besoin, on distille des eaux de ces plantes, pour n'être point pris au dépourvû. Quoique les eaux distillées puissent se garder plusieurs années sans se corrompre, on aura cependant soin de les renouveller tous les ans, afin qu'elles soient plus efficaces.

*Eau de Plantin.*

Prenez une bonne hotée de plantin à grandes feuilles nouvellement cueillies, que vous pilerez dans le mortier, & vous en remplirez à moitié votre cucurbite de cuivre étamée en de-

dans; tirez à la presse une quinzaine de livres de suc d'autre plantain que vous verserez sur celui que vous aurez pilé; placez votre cucurbite sur un fourneau, après lui avoir adapté son chapiteau & un récipient; allumez votre feu dans le fourneau pour faire votre distillation; entretenez votre feu égal & qu'il ne soit point trop grand: lorsqu'il ne sortira plus rien de votre alambic, vous retirerez l'eau distillée de votre récipient, que vous exposerez au soleil pendant quelques jours dans des bouteilles de verre ou de grès sans les boucher; vous les boucherez après pour les garder.

On se sert de l'eau de plantain dans les inflammations des yeux, dans les cours de ventre, dans les hémorragies & dans les injections astringentes.

On distillera de la même maniere l'eau.

| | |
|---|---|
| De Pourpier. | De Chardon benit. |
| De Laitue. | De Pariétaire. |
| De Bourache. | De Scorsonere. |
| De Buglose. | D'Absynthe. |
| D'Aigremoine. | De Sauge. |
| De Nenuphar. | D'Hyssope. |
| D'Argentine. | De Lavande. |
| De Coquelicot. | De Fenouil. |

On ajoutera sur les plantes qui n'abonneront point en phlegme, une forte décoction de la même plante. Les fleurs des plantes se distillent de la même maniere.

Pour les fruits, on en tirera le suc par la presse après les avoir écrasés, & on le distillera de la même maniere.

Pour les semences & les bois qui ont des substances très-dures, on en fera de fortes décoctions, après les avoir pilées ou rapées, & on distillent ces décoctions comme ci-dessus.

### *Eau vulneraire* ou *d'arquebusade*.

Prenez feuilles de sauge, de romarin, d'angelique, de baume, de melisse, d'absynthe, d'armoise, de bugle, de sanicle, de betoine, de verge-d'or, de grande & petite consoude, de scrophulaire, de plantain, d'aigremoine, de verveine, de millepertuis, de fenouil, de lavande, de santoline, d'auronne, d'aristoloche longue, de véronique, de mille-feuille, de tabac, d'hyssope, de thym, d'origan, de pouliot, de marjolaine, de chacune deux bonnes poignées bien nettoyées, que vous pilerez dans le mortier; puis mettez-les dans un quarteau que vous remplirez de vin blanc; bouchez-le bien & le laissez en digestion pendant sept à huit jours: vous défoncerez ensuite votre futaille, & vous emplirez à moitié votre grand alambic de cette infusion que vous distillerez à feu égal. Après que vous aurez fait distiller la moitié de la liqueur, vous renverserez ce qui sera demeuré dans la cucurbite sur un linge, & vous le mettrez à la presse pour en tirer le suc que vous verserez dans la cucurbite & que vous distillerez comme ci-devant; après quoi vous mêlerez la premiere & la seconde eau ensemble, que vous garderez dans des bouteilles bien bouchées pour vous en servir dans l'occasion.

Il faut prendre garde que le feu ne soit trop grand pendant la distillation, de peur que la matiere s'attachant au fond de la cucurbite, l'eau distillée ne sente l'empirême.

On appelle cette liqueur eau d'arquebusade, parce qu'on l'employe pour guérir les plaies causées par les armes à feu. Elle est excellente pour les contusions, les dislocations, pour résoudre les tumeurs, nettoyer les ulceres, & contre la gangrene, appliquée extérieurement; elle fait revenir les chairs; elle fortifie, elle résiste à la pourriture. On peut s'en servir aussi contre les vapeurs.

Il sera plus amplement parlé de la distillation, ci-après.

## ARTICLE IV.

### *Des Infusions, des Décoctions & des Lavemens.*

Les *Infusions* sont des préparations par lesquelles on met tremper des médicamens pendant quelque tems dans des liqueurs convenables. Les infusions se font ou à froid ou à la chaleur: on fait par exemple infuser à froid le sené dans l'eau commune, ou bien on en tire la vertu dans l'eau chaude ou bouillante, à la maniere du thé. Ces deux sortes de préparations sont également efficaces; cependant les infusions qui se font dans les liqueurs chaudes, sont plutôt faites & ont plus de vertu.

### *Infusion purgative.*

On prend une demi-once de sené mondé de ses petits bâtons & des feuilles noires & jaunes; avec une dragme de semence de fenouil ou d'anis verd, qu'on met dans une écuelle, & on verse par-dessus six onces de ptisane ordinaire; puis on couvre l'écuelle, & on la place au coin du feu ou autre endroit peu chaud, afin de laisser infuser les médicamens pendant la nuit : le lendemain matin on fait bouillir le sené sur un réchaud; on passe le tout par un linge en le pressant médiocrement; on délaye dans la colature une once & demie de syrop de roses pâles, & on avale le tout à jeun un peu froid; trois heures après on prend un bouillon maigre, & on garde la chambre pendant tout le jour.

### *Infusion de Boule de Mars* ou *de Pierre vulneraire d'acier.*

On fait tremper la boule de Mars dans de l'eau-de-vie, du vin ou de l'urine jusqu'à ce que la liqueur en ait pris la couleur, ce qui va à moins d'un quart-d'heure; ensuite on fait tiédir cette teinture & on en lave les plaies simples, ou bien on en seringue dedans; quelquefois on répand sur la plaie de la boule même réduite en poudre pour arrêter les hémorragies, & on applique dessus des compresses trempées dans la même infusion, ayant soin de les tenir toujours humides pendant 24. heures en les mouillant de tems en tems, au bout duquel tems on les leve pour en remettre d'autres qu'on renouvelle de vingt-quatre en vingt-quatre heures. Lorsque la plaie pénetre dans la capacité du corps, on peut faire avaler au blessé deux ou trois cuillerées de cette infusion, qui est excellente aussi pour les ulceres qu'elle desséche & cicatrise promptement, & pour les rhumatismes, appliquée extérieurement.

*Maniere de faire les boules de Mars.* On prend égales parties de limaille d'acier & de tartre blanc de Montpellier pulverisé, par exemple de chacun une livre, & de racine d'aristoloche ronde en poudre fine huit onces; on en fait une pâte molle avec le vin ou l'eau-de-vie, & on laisse la matiere en digestion au soleil durant l'été, la remuant de tems en tems jusqu'à ce que le tout soit entierement desséché. On remet la masse en poudre, on la trempe ensuite avec le vin ou l'eau-de-vie, la faisant digerer de nouveau & puis dessécher. On réitere ces opérations jusqu'à ce qu'on n'apperçoive plus de grains de limaille, & que le tout se mette en poudre fort fine. Pour lors avec de l'eau-de-vie, on en forme des boules qu'on laisse dessécher à l'air & durcir; c'est la boule de Mars ou pierre vulneraire d'acier, dont la vertu est si grande pour la guérison des plaies & des ulceres.

Les *Décoctions* sont différentes suivant la diversité des substances des mixtes qu'on veut cuire; car ceux qui sont de substance dure & difficile à pénetrer, comme les bois, les racines, les animaux, les minéraux & les métaux, demandent une bien plus longue cuite que les autres qui ont la substance plus tendre. Lorsqu'on aura donc quelque décoction à faire de plusieurs médicamens, on y procédera par ordre. On commencera par les plus solides, tels sont les bois : après on y mettra les racines, les écorces, ensuite les fruits; puis les herbes, les fleurs, les semences : on rapera les bois, on coupera par petits morceaux les racines, on hachera les herbes, on coupera les fruits par morceaux, on concassera les semences, & on employera les fleurs telles qu'elles seront; il y a cependant une exception à faire, qui est qu'on ne fait jamais bouillir la reglisse.

### *Décoction* ou *ptisane ordinaire.*

Prenez une once d'orge, une botte de chiendent ratissée, nettoyée & coupée menu, une grosse racine de chicorée sauvage ratissée, nettoyée & coupée par morceaux; faites bouillir le tout à petit feu dans deux pintes & chopine d'eau réduites à deux pintes : en retirant le coquemar du feu, ajoutez y deux ou trois gros de reglisse ratissée, battue & éfilée; laissez refroidir la ptisane & la passez.

Cette ptisane peut servir de boisson ordinaire dans presque toutes les maladies; on pourra y ajouter, en cas de nécessité, quelque médicament altérant approprié à la maladie qu'on aura à traiter.

Les *Lavemens* sont une espéce de décoction. On les compose pour diverses intentions, tantôt pour rafraîchir les intestins, tantôt pour les humecter & pour ramollir les excrémens qui y sont endurcis, pour dissiper les vents, pour appaiser les douleurs. Ces décoctions sont faites ordinairement avec l'eau commune; on les fait cependant quelquefois avec le lait, le petit-lait,

les bouillons de viande & l'urine; & outre les racines, les feuilles, les fleurs, les femences qu'on a coutume d'y faire bouillir, on y ajoute fort souvent des laxatifs, comme le sené, la casse, les miels, les sels, les huiles, les jaunes d'œufs, la therebentine, les électuaires.

*Lavement émollient.*

Prenez feuilles de mauves, de guimauve, de pariétaire, de violiers, de mercuriale, de senneçon, de chacune une poignée. Faites bouillir le tout à petit feu dans trois demi-septiers d'eau jusqu'à consomption d'un tiers & le passez; ajoutez dans la colature deux ou trois onces de miel nemphar, ou mercurial, ou violat; & un gros de salpêtre purifié que vous ferez fondre sur un petit feu. Lorsqu'on voudra ajouter des huiles dans les lavemens, on ne les mettra qu'après avoir mis le lavement dans la seringue par-dessus les autres ingrédiens.

*Lavement purgatif.*

Dans une chopine de la décoction susdite, délayez sur le feu une once de lenitif fin, ou de benedicte laxative, & la passez.

## ARTICLE V.

### *Des Emulsions.*

Les émulsions sont des liqueurs agréables au goût, & qui ont la couleur & la consistance du lait; on les compose de semences pilées dans le mortier de marbre, & on les délaye dans des décoctions ou dans des eaux distillées qu'on passe & qu'on exprime, & on y ajoute ou des syrops ou du sucre.

*Emulsion pectorale.*

Prenez une once d'amandes douces pelées dans l'eau chaude, demi-once des quatre semences froides mondées; pilez-les dans un mortier de marbre avec un pilon de bois, en y ajoutant peu-à-peu, de peur qu'elles ne tournent en huile, une pinte ou trois chopines de décoction d'orge ou de chiendent, ou autant d'eau distillée de tussilage ou de scabieuse: passez le tout par le blanchet avec une légere expression, & ajoutez dans la colature deux onces de syrop de capillaires, ou de syrop violat, ou deux onces de sucre. Pour rendre cette émulsion plus agréable, on pourra y ajouter une bonne cuillerée d'eau de fleurs d'orange.

Cette émulsion peut servir de boisson ordinaire dans les fiévres ardentes, dans les maladies de poitrine, dans les ardeurs & difficultés d'urines, & dans toutes les maladies où il faut adoucir l'âcreté du sang.

On peut ajouter dans cette émulsion deux gros de pistaches; elle n'en sera que plus agréable au goût.

On peut composer simplement cette émulsion avec deux onces d'amandes douces, en y ajoutant les autres ingrédiens, & on lui donne le nom d'*Amandé*.

## ARTICLE VI.

### *Des Bols.*

On a inventé les bols pour les malades qui ont de la répugnance à prendre des remedes liquides, en ce qu'ils n'ont ni goût ni odeur: on les compose de poudres, d'extraits, de résines, de sels, d'électuaires, de confections, de pulpes, de syrops; on les prend à la pointe d'un couteau, ou on les enveloppe dans du pain à chanter, & on boit immédiatement par-dessus quelque liqueur appropriée à la maladie. On prend par conséquent une médecine en bol, du quinquina en bol, des opiates en bol. Ces bols se prennent ordinairement le matin à jeun; on les réitere dans la journée de trois en trois ou de quatre en quatre heures; on les prend avant dîner, avant souper, & à l'heure du sommeil, le tout suivant l'exigence des cas.

*Bol purgatif.*

Prenez six gros de casse mondée, quinze grains de rhubarbe en poudre, deux gros de crême de tartre; faites du tout deux ou trois bols pour prendre en une seule dose, le matin à jeun, enveloppés dans du pain à chanter.

## ARTICLE VII.

### *Des Gargarifmes & des Collyres.*

Les *gargarifmes* font des remedes liquides dont on fe fert dans les maladies de la gorge & de la bouche fans les avaler. On les compofe de feuilles, de racines, de fruits & de femences des plantes ; on y ajoute des fels, des extraits, des fyrops.

### *Gargarifme dans les maux de gorge.*

Prenez une cuillerée d'orge & une petite poignée d'aigremoine, demi-once d'écorces de grenades, une once de fleurs de fumac : faites bouillir le tout à petit feu dans trois demi-feptiers d'eau réduits à la moitié ; paffez-le par l'étamine ; faites diffoudre dans la colature un gros de fucre de Saturne, & délayez-y une once de fyrop de meures, ou d'épine-vinette, ou de grenade.

Dans les maux de gorge opiniâtres, on pourra à la place du fucre de Saturne y mettre l'efprit de vitriol jufqu'à agréable acidité.

Les *Collyres* font des remedes dont on fe fert extérieurement pour les maladies des yeux. On les compofe d'eaux diftillées, de fels, de vin blanc, & de poudres ophtalmiques.

### *Collyre pour conferver les yeux dans la petite vérole.*

Prenez fafran en poudre deux fcrupules, eau rofe & eau de plantain, de chacune deux onces ; mêlez le tout enfemble pour vous en fervir au befoin.

### *Collyre dans les inflammations des yeux.*

Prenez une chopine de vin blanc, ajoutez-y couperofe blanche, fel commun, & tutie préparée, de chacune un gros ; réduifez le tout en poudre fubtile, & le gardez dans une bouteille de verre bien bouchée.

## ARTICLE VIII.

### *Des Vins & des Vinaigres.*

Mon deffein n'eft point de parler ici des vins & des vinaigres ordinaires dont on fe fert pour alimens. Nous entendons par ces deux efpéces, les vins & les vinaigres médicamenteux qui fe font par infufion ou par ébullition, en y ajoutant des feuilles, des fleurs, des racines ou des écorces de plantes, ou quelque minéral préparé.

### *Vin d'Abfynthe.*

On concaffera cinq ou fix groffes poignées de fommités d'Abfynthe cueillies en fleur, & qu'on aura laiffé fécher à l'ombre ; on les mettra dans un baril, on y ajoutera deux onces de canelle, une once de girofle, le tout concaffé, & on remplira le baril d'environ vingt-cinq à trente pintes de vin doux fait avec du raifin blanc : on mettra le baril à la cave fans le bondonner : lorfque la fermentation fera ceffée, on le remplira de pareil vin blanc & on le bondonnera ; & quand on voudra s'en fervir, on en tirera par une fontaine ordinaire.

Ce ven eft excellent pour fortifier l'eftomac & pour donner de l'appétit. On l'ordonne le matin à jeun dans les pâles couleurs & pour procurer les regles ; il tue les vers. La dofe eft d'un verre de cabaret le matin à jeun, dont on fait ufage douze ou quinze jours de fuite.

### *Vin fébrifuge.*

Prenez une once de quinquina en poudre ; mettez-le dans une bouteille que vous remplirez d'une pinte de bon vin rouge ; laiffez-le en infufion pendant douze heures, en remuant la bouteille de haut en bas trois ou quatre fois pendant tout ce tems, au bout duquel vous le tirerez à clair pour vous en fervir

Ce vin s'ordonne dans toutes les fiévres intermittentes au poids de quatre à cinq onces, que l'on réitere de quatre heures en quatre heures dans les intermiffions. On le continue trois femaines ou un mois. Lorfque l'accès eft arrêté, on en diminue les prifes, & on en prend deux ou trois par jour.

*Vin émetique.*

Prenez une once & demie de foie d'antimoine bien pulverisé; mettez-le dans une bouteille & versez dessus une pinte d'excellent vin blanc; bouchez bien la bouteille & la laissez en digestion pendant huit ou dix jours, en la remuant plusieurs fois pendant le jour, au bout duquel tems vous tirerez votre vin à clair.

Ce vin purge par haut & par bas. Sa dose est depuis demi-once jusqu'à deux onces.

L'on fait encore des *vins aromatiques*, en mettant infuser dans du vin des feuilles & des fleurs des plantes odorantes; ces sortes de vins ne sont employés qu'extérieurement comme défensifs sur les tumeurs, ou pour déterger des plaies & des ulceres.

*Vinaigre des quatre Voleurs.*

Prenez deux pintes du meilleur vinaigre dans lesquelles vous mettrez infuser des feuilles de sauge, d'absynthe, de romarin, de rue, de lavande, de thym, de la grande menthe, de chacune une petite poignée; laissez infuser le tout pendant huit jours au soleil ou sur des cendres chaudes, passez-le & faites dissoudre dans la liqueur une once de camphre.

Ce vinaigre est un excellent antidote contre la peste & le mauvais air; on s'en lave le matin la bouche, on s'en frotte sous les aisselles, & on en respire de tems en tems.

## ARTICLE IX.

*Des Robs.*

Le rob est un suc de fruit dépuré & cuit jusqu'à la consommation des deux tiers.

*Robs de Coings.*

Prenez telle quantité qu'il vous plaira de coings à demi meurs; rapez-les l'un après l'autre à l'exception de leur cœur; laissez reposer deux ou trois jours ce qui aura été rapé dans des terrines, puis exprimez-les dans une forte toile neuve, dont vous prendrez dix pintes que vous mettrez dans une bassine de cuivre, & que vous ferez bouillir à petit feu jusqu'à ce que les deux tiers en soient consommés; laissez refroidir le tout pendant deux ou trois jours, au bout desquels vous le verserez par inclination dans des pots que vous couvrirez bien.

Ce rob est fort estimé pour fortifier l'estomac; on l'employe dans les cours de ventre & les dyssenteries.

La dose est jusqu'à une once.

*Rob de bayes de Sureau.*

Tirez par expression dans une toile forte telle quantité qu'il vous plaira de suc de baies de sureau que vous laisserez reposer pendant trois jours; puis vous le ferez bouillir à petit feu jusqu'à consomption des deux tiers; après quoi laissez-le refroidir, écumez-le & le gardez pour le besoin.

On se sert de ce rob dans les maladies du cerveau, dans la paralysie & l'épilepsie, dans la passion hystérique: la dose est depuis deux gros jusqu'à demi-once.

On fera de la même maniere les robs de raisins & de meures.

## ARTICLE X.

*Des Gelées.*

Il n'est point ici question de parler des gelées de fruits, étant décrites à la fin de ce Livre dans celui qui concerne les confitures. Nous ne donnerons ici que la description de la gelée de corne-de-cerf, comme étant la seule qui puisse être profitable aux malades.

*Gelée de corne-de-cerf.*

Prenez une livre de corne-de-cerf nouvellement rapée bien menu & lavée dans plusieurs eaux chaudes; ajoutez-y un poulet maigre écrasé; mettez le tout dans un pot de terre vernissé

versez dessus trois pintes d'eau ; faites-le bouillir à petit feu jusqu'à ce que sa rapure soit devenue gluante sous les doigts ; passez-le par un tamis & le laissez reposer : puis vous le verserez à clair dans une casserolle bien étamée ; vous y ajouterez une chopine de bon vin blanc, le jus de deux citrons, demi-livre de sucre en poudre, un demi-gros de canelle & autant de coriandre concassée. Vous ferez bouillir le tout environ un demi-quart d'heure & l'écumerez exactement ; vous le clarifierez avec le blanc de quatre œufs & deux cuillerées d'eau que vous battrez avec des verges, jusqu'à ce qu'ils soient en mousse ; vous le mêlerez dans la gelée, remuant le tout ensemble ; vous la passerez ensuite toute chaude par la chausse de bazin, & la dresserez dans des petits pots ou dans des soucoupes ; vous la mettrez au fraix sans la couvrir.

On en retranchera le citron pour ceux qui ont des maladies de poitrine.

Cette gelée est excellente pour fortifier l'estomac, pour résister à la malignité des humeurs ; c'est une très-bonne nourriture pour les malades.

## ARTICLE XI.

### *Des Conserves.*

On se sert ordinairement des racines, des herbes ou des fleurs pour faire des conserves. Je donnerai ici des exemples de chacune, afin qu'on puisse préparer sur ces modeles toutes sortes de conserves.

#### *Conserve d'Enula Campana.*

Prenez telle quantité qu'il vous plaira de racines d'énula campana ; lavez-les bien & les nettoyez ; hachez-les grossierement & faites-les bouillir dans six fois autant pesant d'eau à feu moderé, jusqu'à ce qu'elles soient suffisamment attendries ; pilez-les alors dans le mortier de marbre, & en passez la pulpe par le tamis de crin, faites cuire deux fois autant pesant de sucre fin dans la décoction des racines jusqu'à consistance de syrop épais ; & lorsqu'il sera à demi refroidi, vous y incorporerez votre pulpe, & votre conserve sera faite ; mettez-la dans des pot & la laissez refroidir avant de la couvrir.

On se sert de cette conserve pour faciliter l'expectoration dans les maladies du poulmon. Elle est stomacale & convient dans les maladies des reins & de la vessie. Sa dose est depuis demi-once jusqu'à une once.

#### *Conserve de fleurs de Roses de Provins.*

Prenez une livre de gros boutons de fleurs de roses de Provins mondées de leurs onglets ; pilez-les exactement dans le mortier de marbre, en y ajoutant peu-à-peu deux livres de sucre en poudre, & serrez le tout dans des pots pour vous en servir au besoin. Vous aurez soin de les exposer au soleil pendant quelque tems, & de les remuer avec une spatule, pour mieux unir les roses avec le sucre.

On employe cette conserve dans les maladies du cerveau & de la poitrine, dans les crachemens de sang, pour arrêter le vomissement & le cours de ventre. Sa dose est d'un ou deux gros à la pointe d'un couteau.

## ARTICLE XII.

### *Des Syrops.*

Les syrops sont des compositions qui sont faites avec des sucs, des teintures ou des décoctions qu'on fait cuire en consistance un peu épaisse avec du sucre ou du miel.

#### *Syrop de Coings.*

Tirez à la presse trois livres de suc de coings après les avoir rapés jusqu'au cœur, ajoutez-y autant de sucre en poudre ; faites cuire le tout jusqu'à consistance de syrop un peu épais, écumez-le bien, & lorsqu'il sera à demi refroidi, vous le mettrez dans des bouteilles de verre que vous boucherez bien.

On ordonne ce syrop jusqu'à une once dans les maladies de l'estomac, dans le flux de ventre, dans la dyssenterie. On pourra faire de la même maniere tous les syrops des fruits, en tirant le suc par la presse.

### *Syrop d'Absynthe.*

Prenez des sommités de grande absynthe séchée une demi livre, feuilles de roses de Provins, tartre blanc de Montpellier, de chacun deux onces, spica nardi trois gros, suc de coing & de vin blanc, de chacun trois livres & demie; mettez le tout en digestion dans un vaisseau de terre bien bouché sur les cendres chaudes pendant vingt-quatre heures: faites-le cuire après à petit feu jusqu'à consomption de deux tiers; passez-le, & ajoutez-y quatre livres de sucre, clarifiez le tout avec le blanc d'œuf, puis faites-le cuire jusqu'à consistance de syrop un peu épais & le serrez pour l'usage.

Ce syrop est excellent pour fortifier l'estomac, pour aider à la digestion, pour tuer les vers, dissiper les vents; on en donne le matin à jeun une ou deux cuillerées qu'on délaye dans du vin, ou bien on le prend sans aucun mélange.

### *Syrop de Guimauve.*

Faites une forte décoction des racines de guimauve, après les avoir bien nettoyées & coupées par morceaux; passez cette décoction, & sur chaque pinte de cette décoction ajoutez-y une livre de sucre en poudre; faites bouillir le tout jusqu'à consistance de syrop un peu épais; clarifiez-le avec le blanc d'œuf à la maniere accoutumée; écumez-le bien, & lorsqu'il sera à demi refroidi, vous en emplirez des bouteilles que vous boucherez bien.

Ce syrop est d'un grand usage dans les maladies de poitrine, pour faciliter l'expectoration dans les toux violentes: on le mêle avec une egale partie d'huile d'amandes douces, & on le fait prendee à la cuilliere, ou bien on le mêle dans les ptisanes appropriées à la maladie.

### *Syrop de Chicorée composé.*

Prenez deux onces d'orge, racines d'ache, de fenouil, d'asperges, tartre blanc de Montpellier, de chacun deux onces; feuilles de chicorée, de pissenlit, d'endive, de laitron, de laitues, d'épatique, de fumeterre, de houblon, de chacune une poignée; de capillaire de Montpellier, de polytrie, d'adiente, de ceterach, de reglisse, des baies d'alkekenges, de semence de cuscute, de chacun six gros; nettoyez bien le tout, & le faites bouillir dans cinq pintes d'eau jusqu'à consomption du tiers; passez-le, ajoutez-y six livres de sucre, clarifiez-le avec le blanc d'œuf: & le faites cuire jusqu'à consistance de syrop très-épais; prenez ensuite six onces de bonne rubharbe coupée par petits morceaux, tartre blanc de Montpellier une once, de spica nardi six gros; faites infuser le tout dans un vaisseau de terre que vous boucherez bien, en y ajoutant trois chopines d'eau de chicorée distillée, au bout duquel tems vous ferez bouillir le tout cinq ou six bouillons; clarifiez le tout avec le blanc d'œuf après l'avoir passé, & y ajoutez quatre onces de sucre, mêlez le tout dans votre premiere décoction & le faitez cuire jusqu'à une bonne consistance; vous le serrerez lorsqu'il sera refroidi.

Ce syrop est excellent dans les diarrhées, le cours de ventre, les dyssenteries & les maladies du foie; c'est un purgatif très-moderé: on l'ordonne jusqu'à une once ou deux, ou seul, ou mêlé avec d'autres purgatifs.

### *Syrop de fleurs de Pas-d'âne.*

Prenez une livre & demie de fleurs de pas-d'âne nouvelles, mettez-les dans un pot de terre vernissé, & versez dessus quatre pintes & chopine d'eau bouillante; couvrez le pot, & le mettez sur les cendres chaudes pendant douze heures; donnez quelques bouillons au au bout de ce tems à l'infusion, passez-la avec expression; mettez dans le même pot une même quantité de fleurs nouvelles de pas-d,âne versez dessus la liqueur que vous aurez passée; recouvrez le pot, & le tenez encore douze heures sur les cendres chaudes; donnez encore quelques bouillons à l'infusion, passez-la une seconde fois avec expression; clarifiez la liqueur avec le blanc d'œuf, en y ajoutant quatre livres de sucre, & faites la cuire à petit feu jusqu'à consistance de syrop.

On se sert de ce syrop dans toutes les maladies de la poitrine, il sert à faire cracher: on le prend à la cuilliere, ou bien on le mêle dans les ptisanes.

On composera de la même maniere les syrops *de nenuphar*, *de roses séches*, *d'œillets*, *de viollettes*, *& de telles autres fleurs* dont on aura besoin.

ARTICLE

## ARTICLE XIII.

### *Des Miels.*

Comme on n'employe guéres aujourd'hui le miel que dans les lavemens, je ne parlerai que des préparations qui entrent dans cette espéc de remede.

### *Miel mercurial.*

Prenez égale partie de suc de mercurial dépuré & de miel commun, clarifiez-le avec le blanc d'œuf, & le faites cuire en consistance de syrop épais.

On se sert de ce miel dans les lavemens, pour vuider les entrailles, & pour détremper les grosses matieres des intestins : sa dose est depuis deux onces jusqu'à quatre.

### *Miel violat.*

Faites bouillir pendant une bonne heure quatre livres de violettes nouvelles dans douze livres d'eau, coulez ensuite la décoction avec expression, faites bouillir dans la liqueur passée quatre livres de nouvelles violettes, procedant de meme que la premiere fois ; faites bouillir encore pour la troisiéme fois quatre livres de nouvelles violettes dans la liqueur ; & après les avoir passées avec expression, ajoutez-y douze livres de miel ; clarifiez le tout avec le blanc d'œuf, & faites-le cuire jusqu'à consistance de syrop épais.

On employe ce miel dans les clysteres émolliens & rafraîchissans, depuis deux onces jusqu'à quatre.

### *Miel nenuphar.*

Le miel nenuphar se prépare de même que le miel violat ; on l'employe à la même dose dans les mêmes indications.

## ARTICLE XIV.

### *Des Tablettes.*

Les tablettes sont un assemblage de medicamens en poudre, ou réduits en pulpe joints à une certaine portion de sucre, mais plus que pour toute autre préparation : on mêle, par exemple, depuis deux onces jusqu'à trois onces de poudre ou de pulpe sur une livre de sucre.

### *Tablettes de Guimauve.*

On prendra environ six onces de racines de guimauve grosses & bien nourries, on leur ôtera leur écorce & on les coupera en rouelles bien minces, on les faira cuire à petit feu dans suffisante quantité d'eau jusqu'à ce qu'elles soient bien attendries ; alors on les pilera dans un mortier de marbre avec un pilon de bois, & on en passera quatre onces de pulpe par le tamis de crin ; puis on fera cuire dans un poëlon une livre & demie de sucre avec six onces d'eau-rose jusqu'à consistance d'électuaire solide, dans lequel on dissoudra la pulpe ; on tiendra quelque tems le poëlon sur le feu pour faire évaporer l'humidité de la pulpe, & on formera des tablettes.

Ces tablettes sont d'un grand usage dans tous les rhumes.

On pourra faire sur ce modele toutes sortes de tablettes.

## ARTICLE XV.

### *Des Electuaires.*

Les électuaires sont de deux sortes, ou solides ou liquides ; on donne aussi aux premieres le nom de tablettes. Je donnerai ici différentes préparations des deux espéces, sur-tout de celles qui sont le plus d'usage, & dont on ne peut se passer dans une Apoticairerie.

### *Electuaire* Diacarthami.

Prenez turbith choisi six gros, moële de semences de carthame, poudre diatragacant froid; hermodactes, diagrede, de chacun demi once, gingembre deux gros, manne grasse une once deux gros, miel rosat, chair de coing confite, de chacun une once : on réduira en poudre subtile tout ce qui pourra y être réduit, on l'ajoutera aux autres ingrediens : on fera fondre sur le feu onze onces de sucre dans environ une chopine d'eau, que l'on fera cuire jusqu'à ce qu'il file; pour lors on retirera le sucre du feu, on y ajoutera d'abord les pulpes & on y mêlera les poudres exactement; on jettera après le tout sur un papier graissé d'huile d'amandes douces; on étendra la matiere avec un bistortier huilé, & on la coupera en tablettes qu'on gardera dans une boëte en lieu sec.

On employe ces tablettes dans beaucoup de médecines; elles purgent les sérosités : la dose est depuis deux gros jusqu'à une once.

### *Electuaire de Citron.*

Prenez feuilles de sené trois gros, turbith deux gros & demi, poudre diatragacant froid; diagrede, écorce de citron confite, conserve de fleurs de buglose & de violettes, de chacune deux gros, semences de fenouil doux un gros, gingembre dix-huit grains : vous ferez du tout un électuaire solide de la même maniere que ci-dessus avec quatre onces & demie de sucre cuit en consistance de syrop très-épais.

On employe ces tablettes comme les précedentes dans les médecines; leur dose est depuis un gros jusqu'à demi-once.

### *Orviétan.*

Prenez de vieille thériaque, viperes séches avec leur cœur & leur foie, de chacun deux onces; racines de scorsonerre, de carline, d'imperatoire, d'angelique, de bistorre, d'aristoloche, de contrayerva, de dictame blanc, de galanga, de gentiane, de costus, d'acarus, semences de persil de Macedoine, feuilles de sauge, de romarin, de galega, de chardon benit, de dictame de Crete, baies de laurier & de genievre de chacun demi-once; de canelle, de girofle & de macis, de chacun deux gros : réduisez le tout en poudre subtile, & le mêlez dans quatre livres de miel cuit en consistance de syrop un peu épais.

Cet électuaire est fort estimé dans les maladies malignes & pestilentielles, contre la petite verole, & les morsures des bêtes venimeuses.

Sa dose est jusqu'à un gros.

### *Diascordium de Fracastor.*

Prenez scordium, fleurs de roses rouges, bol d'armenie, de chacun six gros; stirax calamite, canelle, cassia lignea, feuilles de dictame de Candie, racines de tormentille, de bistorre, de gentiane, de galbanum, de succin, de terre de Lemnos, de chacun deux gros; opium, poivre long, gingembre, semences d'oseille, de chacun un gros : réduisez le tout en poudre subtile, & incorporez le dans une livre & demie de miel rosat cuit en consistance de syrop : lorsque le tout sera bien incorporé, vous y ajouterez une once de vin d'Espagne que vous y mêlerez exactement.

Cet électuaire est d'un grand usage pour calmer les douleurs dans la colique, dans la dyssenterie; il provoque le sommeil : la dose est depuis un demi gros jusqu'à un gros.

### *Confection d'Hyacinthe.*

Prenez pierres d'hyacinthe préparées sur le porphire six gros, corail rouge préparé, terre sigillée, santal citrin, de chacun demi-once; raclure de corne-de-cerf trois gros; os de cœur de cerf, racines de tormentille & de diptam, feuilles de dictame de Crete, safran, mirrhe, roses rouges, semences d'oseille, de citron & de pourpier, de chacun un gros & demi; yeux d'écrevisses préparés, ecorce de citron & d'oranges ameres séches, de chacun deux gros, mettez le tout en poudre subtile, & l'incorporez dans demi-once de syrop de Kermes mêlé dans une livre & demie de syrop d'œillet.

Cette confection est très-estimée dans toutes les maladies malignes, dans la petite vérole; la rougeole, les fiévres putrides le cours de ventre, la dyssenterie, & dans tous les dérangemens d'estomac la dose est depuis demi gros jusqu'à un gros & demi.

### *Chatholicon double.*

Prenez polipode de chêne quatre onces, femences de fenouil fix gros : faites bouillir le tout à petit feu dans deux pintes d'eau réduites à la moitié, paffez-le avec expreffion ; ajoutez dans la colature deux livres de fucre que vous ferez cuire en confiftance d'électuaire mol ; retirez-le du feu, & y ajoutez pulpe de caffe & de tamarins de chacun deux onces : mêlez-y enfuite les drogues fuivantes, après les avoir réduites en poudre fubtile ; rhubarbe choifie, feuilles de fené, de chacun deux onces ; femences de violettes & d'anis, de chacun un gros ; de regliffe demi-once, des quatre femences froides mondées, deux gros.

Cet électuaire eft d'un grand ufage dans le cours-de-ventre ; on l'employe dans les médecines : fa dofe eft jufqu'à une once.

### *Diaprun.*

Prenez cinquante prunes de damas noir bien meures, mettez-les cuire dans trois chopines d'eau jufqu'à ce qu'elles foient bien molles, pofez-les fur un tamis de crin placé fur une terrine, gardez la décoction à part, & tirez la pulpe de vos prunes à travers le tamis avec une cuilliere ; faites bouillir légerement dans la décoction demi-once de femences de violettes concaffées, coulez la liqueur avec expreffion, ajoutez-y une livre & demie de fucre que vous ferez cuire en confiftance de fyrop un peu épais : retirez-le du feu, & ajoutez-y demi-livre de votre pulpe de prunes, de caffe, de tamarins, de chacun demi-once, & les médicamens fuivans réduits en poudre fubtile, de rhubarbe, de femences de violettes, de chacun demi-once ; fleurs de rofes rouges, fantal citrin & rouge, raclure d'yvoire, fuc de regliffe, de chacun trois gros ; des quatre femences froides, de chacune demi-gros ; mêlez bien le tout enfemble avec une fpatule de bois ; lorfqu'il fera refroidi, mettez-le dans un pot pour vous en fervir au befoin.

C'eft un purgatif très-doux ; fa dofe eft depuis une once jufqu'à une once & demie : on pourra le rendre plus purgatif, en ajoutant fur une livre de cet électuaire deux gros de fcamonée réduite en poudre fubtile qu'on y incorpore exactement : fa dofe ne fera pour lors que depuis deux gros jufqu'à fix.

## ARTICLE XVI.

### *Des Pilules.*

On a donné le nom de pilules aux médicamens compofés d'une figure ronde, & affez femblables à une petite balle : on les a inventées pour faire prendre les médicamens à ceux qui ne peuvent les prendre délayés dans quelque liqueur. On en compofe de diverfes efpéces fuivant les différentes indications qu'on a dans les maladies ; car les unes font purgatives, les autres confortatives, anodines, apéritives, ftomachiques, hyftériques, &c.

### *Pilules de Cynogloffe.*

Prenez myrrhe choifie trois gros, oliban deux gros & demi, racines féches de cynogloffe, femences de jufquiame blanche, extraits d'opium, de chacun deux gros ; fafran, caftor, ftirax, de chacun deux fcrupules & demi : mettez le tout en poudre fubtile, & formez-en une maffe de pilules avec fuffifante quantité de fyrop de ftoatias.

Ces pilules font excellentes pour calmer les douleurs & pour procurer le fommeil ; on les ordonne avec fuccès dans les maladies de poitrine, depuis deux grains jufqu'à huit.

### *Pilules d'Aloës.*

Prenez aloës fuccotrin une once, maftic demi-once, girofle, rofes rouges, de chacun un gros, fafran, diagrede, de chacun deux fcrupules : mettez le tout en poudre fubtile, & avec fuffifante quantité de fuc d'abfynthe ; faites-en une maffe de pilules.

Ces pilules font bonnes pour purger les férofités ; on pourra en donner depuis un fcrupule jufqu'à un gros.

### *Pilules mercuriales.*

Prenez rhubarbe choisie, trochisque alhandal, diagrede, mercure doux; de chacun une once : mettez le tout en poudre subtile, & l'incorporez dans suffisante quantité de thérébentine de Venise.

Ces pilules conviennent dans les maladies vénériennes & dans toutes les maladies de la peau, depuis une scrupule jusqu'à un demi gros.

## ARTICLE XVII.

### *Des Huiles par expression & par infusion.*

Les huiles dont on se sert en médecine sont des médicamens qu'on apllique ordinairement à l'extérieur, ou sur des tumeurs, ou sur des plaies, ou sur des contusions : elles sont de deux sortes, ou par expression, ou par infusion : elles se tirent des feuilles, des fleurs, des fruits & des semences des plantes. Je parlerai en premier lieu des huiles par expression, & je commencerai par l'huile d'amandes douces. On en tire aussi des animaux, comme des vers, des scorpions, &c.

### *Huile d'Amandes douces.*

Prenez telle quantité qu'il vous plaira d'amandes douces bien nettoyées, réduisez-les en pâte dans le mortier de marbre avec un pilon de bois; enveloppez cette pâte dans un sac de toile forte, & le mettez à la presse entre deux plaques de bois; posez dessous un plat d'étaim ou de fayance, pour recevoir l'huile : pressez d'abord doucement, crainte de crêver votre sac, & lorsqu'il en sera sorti quelque quantité, pressez le plus fortement que vous pourrez jusqu'à ce qu'il ne sorte plus rien : vous mettres votre huile dans des bouteilles pour vous en servir au besoin.

On se sert de cette huile intérieurement & extérieurement; c'est un grand remede dans les maladies de poitrine, dans les coliques, & pour appaiser les tranchées des femmes en couche & de enfans nouvellement nés : la dose est depuis une once jusqu'à quatre. On s'en sert extérieurement dans les linimens, les cataplasmes & les embrocations.

On tirera de la même maniere l'huile d amandes ameres, de noisettes, & de noix.

### *Huile de Laurier.*

Prenez telle quantité qu'il vous plaira de baies de laurier bien meures, concassez-les dans le mortier de marbre avec un pilon de bois, mettez-les dans une chaudiere sur le feu après l'avoir remplie d'eau, de façon qu'elle surnage sur la matiere de l'épaisseur d'un pied; faites bouillir le tout à gros bouillons environ une heure & demie; coulez la matiere toute bouillante, & exprimez le marc à la presse : laissez refroidir la colature : & vous trouverez à la superficie une huile verte que vous ramasserez & que vous mettrez dans des pots. Cette huile est excellente pour les maladies des nerfs, pour résoudre les tumeurs & pour la colique venteuse. On en frote chaudement les parties affligées, & on la mêle dans les lavemens jusqu'à une once ou deux.

### *Huile Rosat.*

Prenez trois livres de roses rouges récemment cueillies que vous pilerez dans le mortier de marbre avec un pilon de bois; mettez-les dans une cruche, & versez par dessus six livres d'huile d'olive, bouchez la cruche & l'exposez au soleil pendant huit ou dix jours : au bout de ce tems versez la matiere dans une bassine de cuivre rouge, & faitez-la bouillir légerement : exprimez la matiere fortement par un linge; mettez une pareille quantité de roses rouges dans la colature, & l'exposez de nouveau au soleil pendant le même tems : faites bouillir une seconde fois l'infusion avec expression; mettez pour la troisiéme fois une pareille quantité de roses dans la colature & exposez-la encore une fois au soleil : vous pourrez garder quelque tems cette infusion jusqu'au besoin; pour lors vous la ferez bouillir en dernier lieu pour en dissiper l'humidité : laissez-la refroidir, & vous ramasserez l'huile qui surnagera, que vous mettrez dans une cruche pour vous en servir au besoin.

On se sert de cette huile extérieurement pour fortifier, adoucir & pour résoudre les fluxions,

On préparera de la même maniere *les huiles de camomille*, *de melilot*, *de lis*, *de nenuphar*, *de mille-pertuis*, *d'absinthe*, *de baume* ou de *menthe*, *de myrthe* & *de violettes*.

### *Huile de Vers.*

Prenez une livre & demie des plus gros vers de terre, lavez-les dans de l'eau; & après les avoir laissé égouter, mettez-les infuser dans autant d'huile d'olive & une chopine de vin pendant vingt-quatre heures; faites ensuite bouillir l'infusion à petit feu, jusqu'à ce que le vin soit consommé; passez pour lors le tout avec expression, & le gardez dans une cruche bien bouchée.

Cette huile est excellente pour fortifier & ramollir les nerfs, pour résoudre les tumeurs, & pour les foulures: on en frote chaudement les parties affligées.

### *Huile de Scorpions.*

Prenez quatre scorpions en vie & mettez-les dans un pot de terre vernissé; versez par-dessus deux livres d'huile d'amandes ameres, couvrez le pot exactement, & le mettez dans un bain-marie l'espace de quatre heures; coulez l'huile avec expression, & la gardez dans une bouteille bien bouchée.

On se sert de cette huile extérieurement pour les douleurs des reins & de la vessie, & pour provoquer les urines. Quelques gens croyent que cette huile peut garantir de la piqueure des scorpions, quand on a eu le malheur d'en être piqué; il ne faut pas totalement se fier à ce remede.

## ARTICLE XVIII.

### *Des Baumes.*

Les baumes sont de deux sortes, ou naturels ou artificiels. Comme il n'est point ici question des premiers, je me renfermerai à traiter des artificiels, qui sont des remedes composés pour appliquer extérieurement sur les plaies pour les mondifier; je ne rapporterai que ceux qui sont le plus d'usage.

### *Baume d'Arceus.*

Faites fondre à petit feu douze onces de gomme élemi coupées par petits morceaux; ajoutez-y, lorsqu'elle sera fondue, une livre de thérébentine de Venise, autant de suif de bouc, & huit onces de graisse de porc: lorsque tous ces ingrédiens seront bien fondus, passez-les par une toile neuve; serrez ce baume, quand il sera froid, dans un pot que vous boucherez pour le besoin.

Ce baume est fort estimé pour incarner & consolider les plaies & les ulceres.

### *Baume verd de Metz* ou *de Madame Feuillet.*

Prenez huile d'olive & de graine de lin, de chacune une demi-livre; mettez-les dans une poële à un feu très-moderé: lorsqu'elles feront échauffées, incorporez-y de la thérebentine de Venise une once, huile de laurier demi-once; ôtez la poële du feu, laissez-la refroidir, & mêlez peu-à-peu dans vos huiles du verd-de-gris en poudre subtile un gros & demi, vitriol blanc cinquante-quatre grains, aloës succotrin un gros, le tout bien réduit en poudre; ensuite vous y ajouterez l'huile distillée de baies de genievre deux gros, huile essentielle de girofle demi gros; vous mêlerez bien avec une spatule le tout ensemble, & votre baume sera fait.

Ce baume est excellent pour guérir toutes sortes de plaies & d'ulceres.

### *Baume du Samaritain.*

Prenez égale partie de la meilleure huile d'olive & de bon vin de Bourgogne, faites-les cuire ensemble à petit feu jusqu'à ce que le vin soit consommé, & le baume sera fait.

Ce baume, quoique des plus simples, est excellent pour les plaies.

### *Baume du Commandeur de Perne.*

Prenez benjoin en larmes trois onces, storax calamite deux onces, baume du Perou en coque, & fleurs de millepertuis, de chacun une once, aloës succotrin cinq gros, encens mâle, myrrhe en larmes, racines d'angelique, de chacun demi-once, ambre gris & musc, de chacun six grains; réduisez le tout en poudre, & mettez-le dans un matras de verre à long col,

Versez dessus trente-six onces d'esprit-de-vin rectifié; fermez le matras avec une vessie mouillée, & le laissez digerer au bain marie pendant cinq ou six jours; filtrez ensuite la liqueur par le papier gris, & la gardez dans une bouteille de verre bien bouchée.

Ce baume appliqué extérieurement est efficace pour les plaies causées par le fer & par le feu; il est admirable pour les contusions, les engelures & les maux de dents. On s'en sert aussi intérieurement en en mettant dix ou douze gouttes dans un peu de vin, & on les fait prendre dans les coliques, la petite verole, la rougeole, dans les maux d'estomac, les cours de ventre & les fiévres malignes.

*Baume calmant.*

Prenez feuilles vertes de tabac, de jusquiame & de cynoglosse, de chacune une poignée; faites-les bouillir à petit feu dans une pinte de vin jusqu'à ce qu'elles soient réduites en marmelade. Passez pour lors le tout avec expression; faites chauffer dans une bassine de cuivre autant d'huile d'olive que vous avez de liqueur, que vous ajouterez peu-à-peu dans votre huile lorsqu'elle sera chaude; remuez bien le tout & le laissez sur le feu jusqu'à ce que l'humidité soit consommée, ce qui se reconnoîtra en ce que l'huile ne fera aucun bruit, & votre baume sera fait.

Ce baume est excellent dans les douleurs de rhumatisme & de la goutte; il dissipe les douleurs & fortifie les parties affligées.

## ARTICLE XIX.

### *Des Onguents.*

Les onguents sont des médicamens qu'on applique extérieurement sur les plaies pour les guérir: on les compose d'huile, de graisses des animaux, de cire & de poudre.

*Onguent Rosat.*

Prenez deux livres de graisse de porc récente, lavez-la plusieurs fois dans de l'eau, & mêlez-y égale quantité de feuilles de roses pâles récemment cueillies, après les avoir pilées dans le mortier de marbre; mettez-les dans un pot que vous couvrirez, & exposez-les au soleil pendant huit ou dix jours, en les remuant de tems en tems avec une spatule de bois; faites cuire ensuite l'infusion à petit feu pendant deux heures, au bout duquel tems vous la passerez avec une forte expression; ajoutez de nouveau dans votre onguent autant de nouvelles roses, laissez-les encore autant de tems au soleil; faites-le bouillir autant de tems que la premiere fois, passez-le & l'exprimez fortement, votre onguent sera parfait; serrez-le dans un pot pour le besoin.

Cet onguent est dessicatif & adoucissant; on s'en sert pour les hémorrhoïdes & pour les écorchures qui arrivent à ceux qui restent long-tems dans le lit pendant les maladies de longue durée.

*Onguent de Ceruse.*

Prenez quatre onces de cire blanche & une livre d'huile rosat; faites-les fondre à petit-feu, & mêlez-y avec un bistortier quatre onces de ceruse de Venise réduite en poudre subtile, & un demi-gros de camphre; remuez & mêlez bien le tout, & votre onguent sera fait.

On se sert de cet onguent pour la bouture, la gratelle, les démangeaisons & les écorchures.

*Onguent Pompolix.*

Prenez dix onces d'huile rosat & quatre onces de suc de semences de morelle; faites bouillir le tout à petit feu jusqu'à ce que le suc soit consommé; passez-le, & faites fondre dedans à petit feu deux onces & demie de cire blanche; retirez votre matiere du feu, & mêlez-y deux onces de ceruse, de plomb brûlé, de tuthie préparée, de chacune une once, d'oliban demi-once, le tout réduit en poudre subtile. Cet onguent sert à dessécher les ulceres.

*Onguent Basilicum, ou suppuratif.*

Prenez cire jaune coupée par morceaux, suif de mouton, résine concassée & poix noire, de chacune quatre onces; faites fondre le tout à petit feu dans une livre quatre onces d'huile d'olive; passez le tout, & mêlez-y exactement quatre onces de thérébentine de Venise.

On se sert de cet onguent pour avancer la suppuration des plaies & des tumeurs.

### *Onguent mondificatif d'Ache.*

Prenez feuilles d'ache, de lierre terrestre, d'absynthe, de petite centaurée, de camædrix, de sauge, de millepertuis, de plantain, de mille-feuille, de pervenche, de grande & de moyenne consoude, de bétoine, de chevrefeuil, de verveine, de véronique, de caille-lait, de renouée, de langue-de-serpent, pimprinelle, de chacune une demi-poignée; pilez-les bien: faites fondre dans une poële suif de mouton, résine & thérébentine, de chacun une demi-livre; puis mêlez-y les herbes pilées, & les y laissez pendant deux ou trois jours; au bout de ce tems faites les cuire à petit feu, en remuant le tout avec une spatule de bois jusqu'à ce que l'humidité soit consommée: passez alors le tout avec une forte expression; laissez reposer la colature pour la verser ensuite par inclination, afin d'en séparer le marc; mêlez ensuite dedans, lorsqu'elle sera à demi refroidie, myrrhe choisie, aloës succotrin, de chacun une once, racine d'iris de Florence & d'aristoloche ronde, de chacune une demi-once, après avoir réduit ces drogues en poudre subtile.

On se sert de cet onguent pour mondifier & cicatriser les plaies & les ulceres.

### *Onguent d'Althea.*

Prenez racines d'althea fraîches coupées par petits morceaux quatre onces, semences de lin, de fenu-grec, oignon de scille coupé par morceaux; de chacun deux onces; mettez le tout dans deux pintes d'eau sur un petit feu pendant vingt-quatre heures, en le remuant souvent avec une spatule de bois, & laissez-le cuire jusqu'à ce qu'il soit réduit en consistance de mucilage épais; passez le tout ensuite avec une forte expression; ajoutez à la colature deux livres d'huile d'olive; mettez-le sur le feu pour en faire dissiper l'humidité; passez-le une seconde fois, & faites fondre dans votre huile à petit feu cire jaune & résine, de chacune une demi-livre: passez le tout une troisiéme fois; & lorsqu'il sera à demi refroidi, mêlez-y thérébentine de Venise, galbanum purifié, gomme de lierre réduite en poudre subtile, de chacune une once.

Cet onguent est résolutif; on s'en sert pour amollir les duretés, & on l'applique sur les douleurs de côté.

### *Onguent Martiatum.*

Prenez racines de guimauve & d'aunée, semences de fenu-grec & de cumin, de chacune une once, nard des Indes demi-once, feuilles de romarin, de laurier, de rue, de marjolaine, de houblon, de sabine, de menthe de jardin & aquatique, de menthastrum, de basilic, de sauge, de primevere; de pouliot de montagne, de calamant, d'armoise, d'absynthe, d'origan, de bétoine, de branche-ursine, de costus, de sureau, de mille-feuille, de camædris, de mille-pertuis, de petite centaurée, de chardon-benit, d'aurone mâle & femelle, de chevrefeuil, fleurs de stœchas, de camomille & de buphtalmum, de chacune une demi-poignée, écrasez bien le tout dans le mortier de marbre avec un pilon de bois, & le mettez dans un grand pot de terre vernissé; versez dessus quatre livres d'huile d'olive; couvrez votre pot, & le placez sur les cendres chaudes pendant vingt-quatre heures; faites ensuite bouillir doucement la matiere, en la remuant souvent avec une spatule de bois jusqu'à ce que l'humidité soit consommée: coulez votre huile avec expression; laissez-la reposer & la versez dans une bassine par inclination pour en séparer le marc; faites fondre dans cette huile à petit feu cire jaune une livre quatre onces, beurre de Mai, graisse d'ours & de poularde, moëlle de cerf, thérébentine de Venise, de chacun deux onces; laissez refroidir à demi votre matiere, & mêlez-y exactement de storax liquide une once, de myrrhe, d'oliban, de mastic, de chacun demi-once, le tout réduit en poudre subtile.

Cet onguent est souverain pour appaiser les douleurs de rhumatisme, de sciatique, & pour fortifier les nerfs: on en frote chaudement les parties affligées.

### *Onguent Napolitain.*

Prenez deux livres de graisse de porc, deux onces de thérébentine de Venise, & trois onces de vif-argent; incorporez bien le tout ensemble à force de bras dans le grand mortier de bronze pendant cinq à six heures, afin que le mercure s'éteigne, & votre onguent sera fait.

On se sert aussi de cet onguent dans toutes les maladies de la peau, pour la gale & la gratelle. Il tue les morp***, les punaises, les poux & les puces.

*Onguent de Storax.*

Prenez ſtorax liquide, gomme élemi, cire jaune, de chacun trois onces & demie, colophane une once, huile de noix une livre quatre onces : faites fondre le tout enſemble à petit feu, & le paſſez par un linge; laiſſez-le refroidir en le remuant de tems en tems avec une ſpatule de bois, & il ſera fait.

Cet onguent eſt beaucoup employé dans la gangrene & le ſcorbut.

## ARTICLE XX.

### *Des Emplâtres.*

Les emplâtres ſont des compoſitions qu'on applique extérieurement. Ils différent des onguents en ce qu'ils ſont d'une ſubſtance ſolide, & qu'on les garde réduits en rouleaux dans du papier; au lieu que les onguents ne peuvent être conſervés que dans des pots. Les huiles, les graiſſes, la cire, la poix, les réſines, les gommes, la litharge, la ceruſe, les poudres, ſont la matiere de tous les emplâtres.

*Emplâtre blanc ou de Ceruſe.*

Prenez ceruſe de Veniſe miſe en poudre ſubtile, huile roſat, de chacune une livre, eau de fontaine trois demi-ſeptiers; mêlez le tout enſemble dans une baſſine que vous mettrez ſur le feu pour le faire bouillir, en le remuanr inceſſamment avec une ſpatule de bois juſqu'à ce que l'humidité en ſoit conſommée, & qu'il ſoit réduit en conſiſtance d'emplâtre; faites-y fondre alors lentement deux onces de cire blanche rompue en petits morceaux; laiſſez preſque refroidir l'emplâtre, & formez-en des magdaleons ou des rouleaux avec vos mains, après les avoir trempés dans l'eau froide.

Cet emplâtre eſt eſtimé pour guérir les plaies de la peau: on s'en ſert avec ſuccès pour deſſécher & cicatriſer les ulceres, & pour la brûlure.

*Emplâtre diapalme.*

Faites une forte décoction de jeunes pouſſes de palmier ou de chêne, & prenez deux livres de cette décoction; mettez dans une baſſine ſur le feu pareille quantité d'huile d'olive & de ſaindoux : délayez-y dedans pareille quantité de litharge d'or, & ajoutez-y la moitié de votre décoction, après l'avoir paſſée: faites bouillir le tout à gros bouillons, en le remuant inceſſamment avec une ſpatule de bois; lorſque l'humidité ſera conſommée, ajoutez-y le reſte de votre décoction, & faites bouillir votre emplâtre juſqu'à ce qu'il ſoit cuit; laiſſez-le refroidir à demi, & formez-en des magdaleons.

Cet emplâtre eſt très-eſtimé pour les plaies & les ulceres.

*Emplâtre Diachylon ſimple.*

Prenez trois onces de racines de guimauve récemment cueillies, coupez-les par petits morceaux, deux onces de graine de lin & autant de fenu-grec; mettez le tout dans un pot de terre, & verſez deſſus trois pintes d'eau chaude; laiſſez le tout en digeſtion pendant vingt-quatre heures, au bout deſquelles vous le ferez bouillir à petit feu juſqu'à ce que la liqueur ſoit devenue gluante; paſſez-la avec expreſſion : prenez une livre de ce mucilage, & mêlez dedans trois livres d'huile d'olive & une livre & demie de litharge d'or; faites bouillir le tout à grand feu, en le remuant toujours avec une ſpatule de bois juſqu'à ce que l'humidité ſoit conſommée, & qu'il ſoit réduit en conſiſtance d'emplâtre; retirez-le du feu, remuez-le juſqu'à ce qu'il ſoit à demi refroidi: mouillez vos mains avec de l'eau fraîche, & formez-en des magdaleons. Cet emplâtre eſt maturatif & réſolutif.

*Emplâtre Diachylon gommé.*

Prenez deux onces de racines de guimauve récemment cueillies, nettoyées & coupées par morceaux, des figues & des raiſins nettoyés de leurs pepins & coupés par morceaux, graines de lin & de fenu grec, de chacune une once deux gros: faites macerer le tout pendant vingt-quatre heures ſur un petit feu dans trois chopines d'eau; faites-le bouillir à petit feu, en le remuant

muant sans cesse avec une spatule de bois jusqu'à ce qu'il soit réduit en mucilage, puis passez le avec une forte expression.

Prenez suc de scille & d'iris, de chacun deux onces; mettez-les sur le feu, & faites-y fondre demi-once de colle de poisson; mettez ce mucilage à part aussi-bien que le premier; puis prenez litharge d'or préparée une livre, huile de camomille, d'iris & d'aneth, de chacune huit onces; mêlez ces drogues à froid dans votre premier mucilage: mettez ensuite la matiere sur le feu, que vous ferez bouillir d'abord à gros bouillons, en agitant sans cesse le tout avec une spatule de bois; diminuez insensiblement le feu, & sur la fin de la coction ajoutez-y votre second mucilage de colle de poisson; faites cuire le tout en consistance d'emplâtre, en le remuant incessamment, & mêlez-y thérébentine de Venise trois onces, résine de pin, cire jaune, œsipe, de chacun deux onces, galbanum, gomme armoniac, sagapenum, bdellium, de chacun une once, que vous aurez fait fondre dans suffisante quantité de vin sur le feu, & réduits en consistance de miel: après avoir passé ces huiles & ces résines, mêlez-les dans votre emplâtre; laissez le tout quelque tems sur le feu, en le remuant jusqu'à ce que l'humidité soit consommée; laissez refroidir à moitié votre emplâtre; trempez vos mains dans l'eau froide, & formez-en des magdaleons.

Cet emplâtre est un excellent résolutif: il digere, résout, cuit & meurit toutes sortes de tumeurs.

## *Sparadrap* ou *Toile Gautier.*

Prenez emplâtre de diapalme & de diachylon gommé, de chacun une livre; faites-les fondre à petit feu dans une bassine; & lorsqu'ils seront fondus, mêlez-y exactement de ceruse demi-livre, racines d'iris une once & demie, le tout réduit en poudre subtile; puis mettez dedans des morceaux de toile élimée, de façon qu'ils en soient bien imbibés; retirez-les & les jettez dans un seau d'eau fraîche; lorsqu'ils seront refroidis, étendez-les sur une pierre polie, & les polissez avec un rouleau. Cette espéce d'emplâtre est très-commode pour la campagne; on le coupe par petits morceaux pour appliquer sur les plaies & sur les ulceres: quand il est usé d'un côté, on le retourne de l'autre.

## *Emplâtre de Ceruse brûlée.*

Mettez en poudre subtile deux livres de ceruse, & mêlez-les avec égale quantité d'huile d'olive; jettez le tout dans une grande bassine de cuivre sur le feu que vous augmenterez peu à peu: lorsque la matiere sera bien chaude, versez-y deux ou trois onces de vinaigre; remuez le tout sans cesse avec une spatule de bois; ajoutez-y de tems en tems une nouvelle quantité de vinaigre jusqu'à ce que la matiere ait acquis une consistance d'emplâtre & une couleur noire; laissez-le refroidir à demi, & formez-en des rouleaux avec les mains mouillées.

Cet emplâtre est fort estimé pour les plaies & les ulceres des jambes.

## *Emplâtre de Betoine.*

Prenez feuilles vertes de betoine, de laurier, de plantain, d'âche & de verveine; de chacune une bonne poignée; pilez-les bien dans le mortier; faites fondre sur le feu résine, poix blanche, thérébentine de Venise, cire jaune, de chacune une livre; mêlez-y vos herbes pilées; faites bouillir le tout à petit feu pendant une heure, en le remuant souvent avec une spatule de bois: retirez la matiere du feu, & la laissez en digestion à froid pendant trois jours, au bout desquels vous la ferez cuire jusqu'à la consomption de l'humidité: passez le tout par un linge avec une forte expression; remettez votre emplâtre sur le feu, & mêlez-y exactement de mastic & d'oliban, de chacun une once, le tout réduit en poudre subtile; achevez de le faire cuire en consistance d'emplâtre, & formez-en des rouleaux avec vos mains trempées dans l'eau.

Cet emplâtre est particulierement estimé pour les plaies de la tête.

## *Emplâtre Divin.*

Prenez litharge d'or préparée une livre & demie, huile d'olive trois livres, eau de fontaine une pinte: faites cuire le tout, en le remuant incessamment jusqu'à ce qu'il soit en consistance d'emplâtre; mêlez-y ensuite pierre d'aimant réduite en poudre subtile six onces, gomme armoniac, galbanum, opoponax & bdellium, de chacun trois onces: après que vous aurez dissous ces gommes dans le vinaigre, que vous les aurez passées & suffisamment fait épaissir

ſur le feu, remêlez-y myrrhe, oliban, maſtic, verd-de-gris & ariſtoloche ronde, de chacun une once & demie, le tout réduit en poudre ſubtile, cire jaune coupée par petits morceaux huit onces, thérébentine quatre onces; remuez bien le tout ſans ceſſe, & achevez de faire cuire votre emplâtre pour en former des magdaleons lorſqu'il ſera à demi refroidi.

On ſe ſert de cet emplâtre pour toutes ſortes de plaies & d'ulceres, pour réſoudre les tumeurs & pour les contuſions. Il eſt fort eſtimé pour les maux d'avanture.

### *Emplâtre de Ciguë.*

Mettez dans environ quatre livres de ſuc de ciguë nouvellement tirée par expreſſion, deux livres & demie de gomme armoniac; laiſſez la matiere en digeſtion pendant quelques heures; faites-la diſſoudre à petit feu & la paſſez; faites en évaporer l'humidité, après y avoir ajouté huit onces de cire jaune coupée par petits morceaux; remuez le mêlange avec une ſpatule de bois, juſqu'à ce qu'il ſoit cuit en conſiſtance d'emplâtre.

Cet emplâtre eſt excellent pour appliquer ſur les tumeurs ſquirrheuſes.

### *Emplâtre du Prieur de Cabrieres.*

Faites fondre à petit feu une livre de poix noire, cire jaune coupée par petits morceaux, & thérébentine, de chacune quatre onces; mettez en poudre ſubtile douze noix de cyprès, & deux onces de racines de grande conſoude ſéche; d'une autre part mettez en poudre ſubtile demi-once d'hypociſtis, une once & demie de labdanum, & demi-once de terre ſigillée; & d'une autre part deux onces de maſtic: mêlez toutes ces poudres enſemble; puis, lorſque la poix, la cire & la thérébentine ſeront fondues, paſſez les par un linge; & quand la matiere ſera à demi refroidie, mêlez-y les poudres, & faites-la cuire en conſiſtance d'emplâtre pour en former des magdaleons.

Cet emplâtre eſt fort eſtimé pour les deſcentes: on l'applique ſur les anneaux, après que l'inteſtin a été réduit, pour les reſſerrer, & on applique un bandage par-deſſus.

### *Emplâtre de l'Abbé de Graſſe.*

Mettez dans une livre d'huile roſat huit onces de ſuc de roſes pâles dépuré, huit onces de litharge d'or préparée, & deux onces de ceruſe de Veniſe en poudre ſubtile; faites cuire le tout enſemble en conſiſtance d'emplâtre, en le remuant inceſſamment avec une ſpatule de bois; mettez-y fondre enſuite quatre onces de cire jaune coupée par petits morceaux; & quand il ſera à demi froid, roulez-le en magdaleons.

On ſe ſert de cet emplâtre pour deſſécher les plaies & les ulceres.

### *Emplâtre véſicatoire.*

Faites fondre enſemble poix blanche, thérébentine & cire jaune, de chacune une once: lorſque le tout ſera cuit en conſiſtance d'emplâtre, ajoutez-y deux onces de cantharides réduites en poudre ſubtile; mêlez bien le tout enſemble, & formez-en des magdaleons.

On applique cet emplâtre ſur la peau en différens endroits du corps, pour y faire venir des veſſies remplies de ſéroſités que l'on ouvre avec une lancette, ou avec la pointe des ciſeaux: on s'en ſert dans l'apoplexie, la léthargie, la paralyſie, & dans toutes les affections du cerveau.

### *Emplâtre de Savon.*

Faites fondre une livre & demie d'emplâtre de ceruſe & cinq onces de ſavon, le tout coupé par petits morceaux & mêlés enſemble: lorſque la matiere ſera à demi refroidie, formez-en des magdaleons.

Cet emplâtre eſt fort réſolutif; on l'applique ſur les tumeurs, & on s'en ſert pour guérir les engelures.

## *AVIS.*

Comme nous n'avons décrit dans cette Pharmacie que les préparations qui ſont le plus d'uſage, & que notre deſſein n'a pas été de former un Traité complet; ceux qui voudront en ſçavoir davantage, pourront conſulter les Livres qui en traitent plus amplement.

# LA NOUVELLE MAISON RUSTIQUE, OU ÉCONOMIE GENERALE DES BIENS DE CAMPAGNE.

## TROISIEME PARTIE.

## LE JARDINAGE, LA VIGNE ET LES BOISSONS.

## *LIVRE SIXIEME.*

### La Vigne & les Boiſſons.

LE Vin eſt une liqueur trop connue pour que je m'arrête ici à la vanter, ou à en marquer les uſages. Je dirai ſeulement que tout le monde convient, juſqu'aux buveurs d'eau, que la qualité propre du vin eſt de réparer les eſprits, de fortifier l'eſtomac, de purifier le ſang, de favoriſer la tranſpiration, & d'aider à toutes les fonctions du corps & de l'eſprit. Ce n'eſt que l'excès de cette liqueur qui empêche ces bons effets. Il eſt vrai que les vignes coûtent beaucoup en façons ; mais en récompenſe elles rapportent beaucoup : le débit en eſt univerſel, & le retour conſidérable, ſur-tout quand on peut, par la proximité des lieux, ou par ſes connoiſſances, s'en défaire dans les Provinces ou dans les Etats où le vin eſt rare, comme dans preſque toute la Picardie & la Normandie, en Angleterre, Flandre, Hollande, & autres Pays du Nord.

Une chose importante à remarquer, est qu'il n'y a souvent qu'à garder son vin quelques années, pour y gagner considérablement, parce qu'il est très rare qu'il y ait bonne vendange trois années de suite, & il ne faut qu'une année de sterilité pour que les vins de la récolte précedente remboursent le fond que la terre aura coûté. Cest aussi ce qui encourage à faire les dépenses que la vigne demande, & à courir les hazards ausquels elle est sujette.

Il faut néanmoins avouer que c'est très-souvent de la faute du Maître ou du Vigneron que vient l'infertilité de la vigne : les uns par ignorance ou par ménage, n'auront pas choisi de bons plants ou de bons fonds de terre, les autres seront négligens sur les façons ; d'autres la pousseront trop, comme sont ordinairement les Fermiers, qui plus attentifs à leur intêret qu'à celui de leur Maître, forcent la vigne & la chargent tant de bois, qu'elle succombe & périt en peu de tems. C'est pourquoi ceux qui entendent bien leurs intérêts, n'afferment point leurs vignes & n'en confient les soins à personne; ils y veillent eux-mêmes, parce que la moindre faute y est souvent irréparable, en sorte qu'il faut arracher & renouveller tout le plant. Dans les grands vignobles, les Bourgeois font tout faire à leurs vignes sous leurs yeux ; & comme par ces soins ils les amendent, les ménagent, & les cultivent à souhait, ils en reçoivent aussi des récompenses quelquefois au centuple. Il y a long-tems qu'on a dit à ce sujet que les Parisiens font de leurs vignes des plaintes que ne font point les Orleanois, les Bourguignons, les Champenois, parce qu'ils y veillent par eux-mêmes, & n'y épargnent rien : au lieu que l'avarice, l'ignorance & la négligence de ceux de l'Isle de France, ou des gens à qui ils s'en rapportent, sont cause qu'ils n'ont que des vignes de peu de bonté, de peu de rapport, ou de peu de durée.

On doit être persuadé que les vignes sont d'un revenu beaucoup plus considérable que les jardins & les terres à grains, quand elles sont bien cultivées, car l'arpent de vigne rapporte communément dix ou douze muids de vin au moins par année, l'une portant l'autre : & on a outre cela le produit des marcottes qui pullulent en grand nombre, & qu'on peut transplanter, en faire des nouvelles, ou les vendre. Je ne compte pas le profit des raisins qu'on peut consommer ou vendre, préparé ou non ; car on en fait différentes préparations, on en séche au soleil : on en cuit au four, on a des raisins confits, des rasins de caisse, &c.

# CHAPITRE PREMIER.

## *De l'exposition & des différens plants de Vignes.*

QUoique chaque pays ait sa maniere particuliere pour façonner les vignes, & faire les vins, cependant ces différences n'ont rien d'essentiel, & il y a en tout cela un sistême général que chacun diversifie à son gré, quand se vient à l'œuvre : ce sont même ces différens usages qui perfectionnent la culture. Je me suis attaché à ces trois pays de vignoble, Orleans, Champagne & Bourgogne, afin que l'on ait ce qu'il y a de meilleur en ce genre : l'usage de chaque pays a son bon & l'on doit en cela s'éprouver & se perfectionner les uns les autres, sans s'en tenir avec indolence à la pratique de son Vilage; au contraire on doit s'animer & s'évertuer par la différence des usages, & par la multiplicité des remarques, sur-tout dans les pays de vignobles inférieurs ; car il est certain que les grands vignobles ne doivent la réputation & le mérite de leurs vins qu'aux grands soins & aux dépenses que les Propriétaires y font pour leurs vignes : c'est sur quoi ceux des moindres vignobles devroient se modeler ; ils auroient de meilleurs vins, ou du moins des vignes plus fécondes & de plus de durée.

### *Des Terres à Vigne.*

Il y a trois choses à considerer dans la terre, avant que d'y planter de la vigne : la qualité du terroir, son assiette & son exposition.

Les lieux où il y a une grande profondeur de terre sont meilleurs pour le bled, que ceux qui ont peu de fond ; & les superficies moins épaisses que celles là, conviennent à la vigne par préference. Ce qui fait le vin délicat, c'est que les racines s'étendent plutôt en longueur qu'en profondeur ; il ne faut pourtant pas que la petite épaisseur qu'aura la terre soit couchée sur des bancs de craie & de tuf.

Le principal est que le grain de la terre en soit bon.

Les terres légeres & sabloneuses sont celles qui conviennent le mieux à la vign , & qu

donnent le meilleur vin : il ne faut pourtant pas que ce soit un sablon stérile qui ne seroit bon qu'à écurer la vaisselle, il est essentiel qu'il ait un peu de substance, les sables où le seigle réussit sont assez bons pour la vigne, quoique le raisin n'y acquiere jamais assez de douceur pour faire un bon vin; parce que ces sables n'ont point assez de sels; mais quand ils en ont davantage & plus de substance, avec une belle exposition, la vigne y vient bien, & le raisin y prend une bonne maturité.

On remarque quant à la couleur, que les sables jaunes sont assez bons pour les gros plants de vignes, comme tresseau, meunier, & plants verds, les sables blanchâtres, quoique substanciels, ne produisent rien de bon, & les noirâtres sont les meilleurs, principalement à mi côtes. Je suppose qu'ils sont tous bien exposés. car tous les sables qui sont dans des fonds ou humides ne valent jamais rien pour la vigne, & ne donnent que du vin aigre.

A l'égard des terres fortes, c'est-à-dire difficiles à travailler, les argilleuses ne sont bonnes que pour les Potiers : les terres franches, autrement dit celles qui sans être argilleuses, sont plus que médiocrement fortes, ne donnent que du raisin insipide, & peu vineux, quoique la vigne y croisse bien, y jette de beau bois, ait toujours la feuille verte, & donne beaucoup de raisin. Dans les terres fortes, au plus bas degré, la vigne s'y plaît beaucoup, fournit bien, dure long-tems, & réussit à souhait, pourvû qu'elles soient sur des côteaux & au midi; car sans cela le vin en seroit toujours d'un relief très-médiocre, quelque chaude que soit l'année, à cause que les terres fortes sont naturellement fortes & humides,

Les terres pierreuses en général ne sont pas mauvaises pour la vigne, parce qu'elles n'ont pas tant d'humidité & de substance, & qu'elles sont moins froides que les fortes. Celles dont les pierres sont grosses & noires sur un fond rougeâtre, rapportent plus en vignes qu'en bled; le vin n'en est pas délicat à la vérité, mais il est bon pour des Communautés & des ménages ordinaires. Quand les pierres sont blanches, plus petites, & sur un fond moins rouge que les terres précedentes la vigne y réussit mieux, & le vin en est plus délicat, sur-tout lorsque l'exposition est avantageuse. Quand le fond de terre est jaunâtre, & la pierraille plus petite qu'aux deux précedentes espéces, la vigne & le vin y réussissent encore mieux, parce que la douce substance de cette terre jaunâtre se mêle avec les petites pierres, qui séches de leur nature, & faciles à s'échauffer au soleil, donnent à la vigne un suc exquis, & le vrai degré de maturité. Les fonds jaunâtres & bruns, dont les pierres sont petites & fort blanches, font encore de très-bon vin. Le raisin meurit toujours bien, & donne un vin d'un goût admirable dans ces terres de pierrailles, lorsquelles sont sur des côtes bien exposées. Tels sont la plûpart des vignobles de Beaune, Chablis, Tonnere, Auxerre, Coulange & Champagne; mais les vignes n'y durent pas tant que dans les terres fortes.

Il y a aussi des terres *glaiseuses*, *pierreuses* ou *graveleuses*, qui ont force cailloux ou argille dans le fond, & de la terre au-dessus; elles ne laissent pas que d'être bonnes, pourvû qu'il y ait de la terre grasse parmi, & qu'on les rafraîchisse par des fréquens labours; mais quand les pierres sont sur la surface & en trop grande quantité, il n'y faut point planter, parce que ces pierres nuisent continuellement à la vigne, l'été par la chaleur qu'elles reverberent, & l'hiver par leur grande froideur.

Les terres de *craie* ou *de marne*, comme à Joigny sur Marne, sont assez bonnes pour la vigne; mais le vin y prend ordinairement le goût du terroir, soit craie ou marne, sur tout dans les années chaudes : il est pourtant fort vineux & fort bon dans les années médiocrement chaudes; c'est pourquoi on ne doit pas négliger de planter ces terreins, quand l'exposition en est heureuse. Aux environs de Joigny, ils tirent des forêts voisines une certaine terre jaune qu'ils appellent du *lateux*; ils la mêlent parmi leurs terres blanchâtres, pour en corriger le défaut

Il y a encore des terres fertiles, d'une substance & d'une profondeur médiocre, où presque toutes les productions réussissent : la vigne y vient aussi fort bien; mais le raisin en est fade dans les années chaudes, & il ne meurit pas comme il faut dans les années pleuvieuses; ensorte qu'on n'y a jamais de bon vin.

Les terroirs sabloneux donnent du vin assez délicat, mais ils en rapportent peu, & la vigne y est sujette à la coulure. Dans les terres séches & chaudes : les vignes sont maigres, si on ne les rafraîchit par des fumiers convenables.

En général, pour que le fruit de la vigne puisse être abondant & bon, il lui faut une terre légere, subtile & moyennant meuble, c'est le plus convenable; il ne faut pas qu'elle soit ni trop forte & trop épaisse, ni trop fine & trop meuble, & néanmoins plus approchante de la légere; elle ne doit pas non-plus être trop maigre, ni trop grasse, mais plutôt substancielle que maigre.

## *Assiette de la Vigne.*

Quant à l'assiette, la vigne est mieux sur un côteau que dans une plaine ou autre lieu plat, quoiqu'elle y donne plus de vin, & y dure plus long-tems, il ne faut pas non-plus qu'elle soit guindée à la pointe d'une montagne, où elle auroit trop d'air & de vent : on la doit placer sur un beau côteau qui ne soit point trop scarpé, mais qui soit plutôt élevé que trop bas ; pour mieux recevoir les doux rayons du soleil.

Il est bon aussi d'éviter les lieux trop secs, & encore plus ceux qui sont humides & aquatiques : la vigne y est de longue vie, mais le vin en est mauvais, & n'est point de garde. Il n'y a pourtant pas de mal qu'il y ait auprès de la vigne quelque humidité médiocre qui puisse en rafraîchir doucement les racines, sans néanmoins que ce soit une source d'eau qui seroit à fleur de terre, ou dans le fond de la vigne. Il faut sur-tout éviter que la vigne ne se ressente de quelque humidité amere ou salée, de peur que le vin ne s'en ente : c'est pourquoi on ne doit jamais en mettre dans les vallées profondes & dans les lieux bas, quoiqu'elles y produisent du raisin en abondance ; mais le vin en est toujours dégoûtant ou insipide ; il est même toujours verd parce que les vignes n'y meurissent point en saison elles y sont fort sujettes aux gelées d'hiver, & de printems, à la coulure, à la pourriture des raisins qui donnent un goût de moisi au vin ; & avec cela quand l'année est pleuvieuse, le grain creve prace quil a trop d'eau, & le vin en est insipide, sujet à tourner, &c.

Si on a cependant à planter dans ces sortes d'endroits, nous dirons ci-après les moyens de courir moins de risque, mais il faut toujours autant que l'on peut, placer la vigne sur les côteaux & les collines : elle n'y viendra pas si aisément que dans les plaines, mais quand elle y sera une fois bien enracinée, elle y donnera du vin bien plus agréable, comme les Parisiens le reconnoissent du plus au moins dans leurs vignobles d'Argenteuil, de Surenne, &c.

Le meilleur terrein pour les vignes sont les côteaux ; mais comme ce n'est point dans la partie du côteau, la plus basse, la plus applanie, ou la plus inondée, que croît le meilleur vin ce n'est pas non-plus dans la partie du côteau la plus échauffée & la plus chauve, ce n'est pas dans le plus roide de la côte qu'on recueille le vin supérieur & transcendant ; c'est dans la naissance du plides côteaux, parce que c'est le lieu où se concentrent les sucs choisis de la rerre, & la réflexion des rayons du soleil. De-là vient que cet endroit s'appelle à Dijon le *rognon* de la côte.

## *Exposition de la Vigne.*

Quant à l'exposition ou l'aspect du fond de la vigne, tout le monde sçait que les expositions champêtres, froides ou venteuses lui déplaisent. Il ne faut point l'exposer au sommet des montagnes, ni au vent de bise, elle veut un air chaud & serain & craint le froid, les pluies, les tempêtes, & les orages ; elle aime les petits vents doux & gracieux, & elle se plaît fort à être tournée au midi, ou dumoins au levant : l'exposition du couchant est encore moindre, quoiqu'elle ne soit pas à perdre ; mais celle du nord ne vaut rien du tout dans les climats aussi tempérés que la France. Dans les pays chauds au contraire, le septentrion est l'exposition la plus avantageuse pour y garantir la vigne des chaleurs du midi qui la brûleroient.

Les vents qui regnent dans chaque pays, doivent encore entrer en considération, pour choisir les endroits où la vigne sera moins exposée à ceux qui lui sont les plus contraires.

Nos Anciens éprouvoient par l'eau la terre qu'ils destinoient à la vigne ; ils enlevoient une motte de deux pieds de hauteur ; ils en prennoient quelques pincées du fond, du milieu & du dessus ; ils mêloient ces trois essais, & les battoient dans un verre plein d'eau de pluie bien nette & ensuite après l'avoir laissé reposer jusqu'à ce que toute la terre fût au fond du verre, & l'eau bien claire, ils y goûtoient & jugeoient par la saveur de l'eau, de celle que le raisin qui naîtroit de la même terre donneroit au vin, en supposant qu'il auroit le même goût que l'eau : mais cette expérience paroît trop peu sûre pour s'y fonder.

Nous expliquerons ci-après qui sont les plants qui conviennent au terrein, & ce qu'on peut faire pour en rectifier les défauts.

Une derniere chose qu'il est bon ici de dire sur l'exposition des vignes, est qu'elles ne doivent point être ombragées, ni par des bâtimens voisins, ni par des arbres tels qu'ils puissent être ; car il ne s'agit ici que des vignes moyennes ou basses, telles qu'on les cultive dans presque toute la France, & non pas des hautes, telles qu'on en a dans l'Italie & autres pays chauds où on les fait monter aux arbres pour les soutenir & les garantir de la chaleur. Il ne s'agit ici que de nos vignes de la vraie france.

*Principales efpéces de raifins : à quoi & quand elles font bonnes.*

Les efpéces de raifins les plus eftimées, les plus ordinaires ou les plus étendues, foit pour le jardin, pour le vin ou pour le verjus, font les morillons, & entr'autres les pineaux, les chaffelas, les mufcats, les corinthes, les malvoifies, les bourguignons, les bourdelais, les fan moireaux ou prunelles; les meliers, les gamets, les gouaix. Outre ces principales efpéces, j'en marquerai auffi plufieurs autres, & je dirai autant que je le pourrai les différens noms que chaque Province leur donne, afin qu'on puiffe m'entendre par-tout; d'autant que cette pluralité de noms, dont chaque pays a le fien particulier, qui eft inconnu ailleurs, eft caufe que bien des gens ont confondu ou multiplié mal-à-propos les efpéces de plants.

I. Quant aux morillons; il y en a de plufieurs fortes connues prefque par tout, & très bonnes tant aux champs qu'aux jardins, c'eft-à-dire, tant à faire du vin qu'à manger.

Le raifin *précoce*, raifin *de la madelaine*, ou *morillon hâtif*, parce qu'il eft hâtif & meur fouvent dès la Madelaine, eft un raifin noir, plus curieux que bon, à caufe qu'il a la peau dure, & qu'il eft fort fujet aux moucherons : on l'eftime feulement parce qu'il vient de bonne heure : il n'eft bon que dans quelque coin de jardin bien expofé au midi, & à couvert des mauvais vents.

Le *morillon taconné* eft meilleur que le précedent pour faire du vin, il vient bientôt après le hâtif, charge beaucoup & fait de bon vin on le nomme auffi *meunier*, parce qu'il a les feuilles blanches & farineufes; il fe plaît dans les terres fabloneufes & légeres.

Le *morillon noir* ordinaire, qu'on appelle en Bourgogne *pineau*, & à Orleans *auvernas*, parce que la plante en eft venue d'Auvergne, eft fort doux, fucré, noir, excellent à manger, vient bien en toutes fortes de terres, & paffe aux environs de Paris pour le raifin qui fait le meilleur vin. Son bois a la coupe plus rouge qu'aucun autre raifin; le meilleur eft celui qui eft court, dont les nœuds ne font pas efpacés de plus de trois doigts; il a le fruit entaffe & la feuille plus ronde que les autres de la même efpéce. Il y a une feconde efpéce de *morillon*, qu'on appelle *pineau aigret*, qui porte peu, & donne des petits raifins peu ferrés; mais le vin en eft fort & même meilleur que celui du premier morillon : ce fecond ou pineau aigret a le bois long, plus gros, plus moëlleux & plus lâche que l'autre, les nœuds éloignés les uns des autres de quatre doigts au moins, l'écorce fort rouge en dehors, & la feuille découpée en trois, ou en patte-d'oye comme le figuier. Il y a une troifiéme efpéce de morillon, qu'on appelle *franc-morillon*, *lampereau*, ou *bécane*; il fleurit avant les autres plants, & fait d auffi bon vin que les deux autres morillons : il a le bois noir, & le fruit de même, fait belle montre en fleur & en verd, mais à la maturité il déchet de moitié, & quelquefois davantage; il croît plus qu'aucun autre en bois & en longueur & hauteur, & les nœuds de fes jettées font les plus efpacés.

Il y a auffi le *morillon blanc*, il eft auffi excellent à manger, mais il a la peau plus dure que le morillon noir ordinaire. Il y a encore *l'auvernas gris* d'Orleans.

II. Le *chaffelas*, autrement dit *mufcadet* ou *bar-fur-aube blanc*, eft un raifin gros, blanc, & excellent, foit à manger, à garder long-tems, à fécher, ou à faire de bon vin : fes grains ne font pas preffés; il réuffit fur-tout dans les vignes pierreufes, parce qu'il y meurit plus facilement. Il y a encore une autre efpéce de bar-fur-aube blanc, qui eft le gros corinthe, dont nous parlerons ci-après.

Le chaffelas noir qu'on apelle en Provence & en Languedoc raifin grec, eft plus rare & plus curieux que le blanc, de même que le rouge, dont les grappes font plus groffes; il prend peu de couleur, & ils font tous deux excellens.

III. Il y a beaucoup de fortes de *mufcats*, la plûpart exquis.

Le mufcat *blanc* ou de *Frontignan*, a la grappe longue, groffe & preffée de grains, il eft excellent à manger, à faire des confitures, de bon vin, & à fécher au four & au foleil.

Le mufcat blanc *hâtif de Piémont*, a la grappe plus longue, le grain moins ferré & plus onctueux; j'en fais une eftime particuliere.

Le mufcat *rouge* ou *de corail*, à caufe de la vivacité de fa couleur, a les mêmes qualités; fon grain eft encore plus ferme, & il demande affez de foleil pour bien meurir.

Le mufcat *noir* eft plus gros & fort preffé de grains; il a le goût moins relevé, mais il eft fort fucré & très-recherché, parce qu'il charge beaucoup, & qu'il eft affez hâtif.

Le mufcat *violet* eft d'un noir plus clair, il a les grappes fort longues & garnies de grains, qui font gros, très-mufqués, & des meilleurs.

Le mufcat de *malvoifie*, j'en parlerai ci-après à l'article des malvoifies.

Le mufcat de *ribezatte* eft mufqué, a le grain plus petit que les autres; & fon fuc eft fi

doux, si agréable, que ce seroit un de nos premiers raisins, s'il ne couloit pas tant; mais il dégenere presque toujours en raisin de Corinthe, ainsi que le damas : l'un & l'autre n'ont point de pepins, à cause de leur coulure.

Le muscat *long* ou *passe-musqué d'Italie*, est fort gros, fort musqué, excellent en confitures & à manger crud, & ses grappes sont très-grosses & longues; il est rare & curieux, & veut une pleine exposition de midi contre un mur; autrement il a peine à meurir : quoiqu'il ne soit qu'à demi meur, il est toujours le meilleur & le plus parfumé des muscats en confitures, parce que le feu lui donne le musc que le soleil ne lui avoit pas donné.

Il y a aussi le muscat *long-violet*, qu'on appelle de *madere*; il est rare & extraordinaire pour sa beauté & sa bonté.

Il y a encore le muscat de *jesus*, dont le grain est fort gros & rond, des plus musqués & des plus rares.

On compte aussi parmi les muscats le *gennetin*, autrement dit, *muscat d'Orleans* ou de Saint Mesmin; il est fort sucré, sujet à la coulure, & ressemble au melié, ou plutôt à la malvoisie; c'est pourquoi quelques-uns l'appellent aussi malvoisie blanche. Les Limonadiers & les Cabaretiers de [illegible] vendent souvent le vin de gennetin pour le vrai muscat de Frontignan.

IV. Le raisin de *Corinthe* est un raisin délicieux & sucré; il a le grain fort menu & pressé, la grappe longue & sans pepins, ainsi que le corinthe rouge.

Le corinthe *violet* est un peu plus gros; il est aussi excellent & sans pepins, mais fort sujet à couler; c'est pourquoi il veut être taillé plus long que les autres vignes.

Le raisin *sans pepins* est une espéce de bar-sur-aube blanc, dont le grain est moins gros & un peu aigre; il est très-bon à mettre au four, n'ayant pas de pepins, d'où vient qu'on le nomme *gros corinthe*.

Il est bon d'observer que tous les muscats & les corinthes sont sujets à la coulure; c'est pourquoi il faut les tailler long, ou les greffer sur le bourdelais, quand on ne se soucie pas de les avoir musqués.

V. La *malvoisie* est un raisin gris qui charge beaucoup : le grain en est petit, mais fort sucré, relevé, hâtif & si plein de jus, qu'il passe, ainsi que l'auvernas gris d'Orleans, pour l'un des raisins les plus fondans. La malvoisie *rouge* est de couleur de feu, & a les mêmes qualités que la précedente La malvoisie *blanche* est plus rare & moins hâtive : au reste, la malvoisie grise est la plus en usage, & je l'estime la meilleure des trois.

Il y a aussi la *malvoisie musqués*, autrement dit, *muscat de malvoisie*; c'est un raisin très-excellent pour le relief de son musc, qui passe tous les autres; il vient du Mont-Ferrat : les environs de Turin en sont remplis.

VI. Le *bourguignon* ou *tresseau* est un raisin noir assez gros, meilleur à faire du vin qu'à manger; il charge des plus, & donne de grosses grappes.

Le *bourguignon blanc*, qu'on appelle en quelques endroits *mourlon*, & le *clozier*, a les nœuds à deux doigts & demi de distance, le fruit à courte queue & entassé, la feuille fort ronde comme les gouais, & résiste à la gelée.

Le *noiraut*, autrement dit, *teinturier* ou *plant d'Espagne*, est une autre espéce de bourguignon noir; il a, comme le précédent, le bois dur & fort noir, la moëlle serrée & petite, les nœuds près l'un de l'autre, la feuille moyenne & toute ronde, & dont la queue est rouge, le grain fort serré & qui teint fort noir il résiste à la gelée mieux qu'aucun autre, mais son suc est très-plat, & ne sert qu'à couvrir le vin pour sa noirceur; c'est pourquoi on en plante peu dans chaque vigne : il est bon aussi pour les blessures; & quand on en a un plant entier, on en fait du vin pour teindre les draps, & on le vend bien cher aux Teinturiers. Le raisin qu'on appelle simplement *raisin noir* ou *raisin orleans*, est presque la même chose que le noiraut.

Le *ploqué* lui ressemble aussi, mais il ne teint point; c'est un raisin qui a dégénéré, & son suc n'étant ni bon ni délicat, il vaut mieux en ruiner l'espéce, que de la provigner.

VII. Le *bourdelais* ou *bourdelas*, qu'on appelle en Bourgogne *grey*, & en Picardie *gregeoir*: il y en a de trois sortes, blanc, rouge & noir; il a la grappe & les grains très-gros; il est principalement propre à faire du verjus & des confitures. Il est encore excellent pour y greffer toutes sortes de raisins, entre autres ceux qui sont sujets à couler, comme le damas, les corinthes, sur-tout le violet : les muscats peuvent s'y greffer aussi, de même que sur toutes autres sortes de vignes.

Le raisin d'abricot, la vigne grecque, & le farineau, sont trois espéces de bourdelais

Le raisin d'*abricot* est ainsi appellé, parce que son fruit est jaune & doré comme l'abricot; la grappe en est belle, & des plus grosses.

La *vigne grecque*, qu'on nomme aussi le raisin *merveilleux* ou le *saint jacques en galice*, parce que ce canton Espagnol en est plein, est rouge, a le grain gros & rond, le fruit doux, hâtif,

tif, & bon à faire du vin ; sa grappe est des plus belles & des plus grosses ; & sa feuille, dans la maturité du fruit, devient panachée de rouge, ce qui est assez ordinaire aux raisins colorés de noir, de violet & de rouge.

Le *farineau* ou *rognon-de-coq* est blanc, a le grain petit & long, & il est meilleur à faire du verjus que du vin.

VIII. Le *san-moireau* s'appelle *quille-de-coq* aux environs d'Auxerre ; c'est un raisin noir, excellent à manger & à faire du vin ; il a le grain longuet, ferme, & un peu pressé ; il y en a de trois sortes : la premiere & la meilleure a le bois dur, & des provins noués courts ; la seconde approche fort de la premiere ; & la troisiéme, *san-moireau chiqueté*, ou *prunelas blanc*, parce qu'il a le bois plus blanc que les autres ; il fait du vin assez plat, ne porte que par années, & il est sujet à s'égrener entierement avant qu'on le cueille.

Le *prunelas rouge*, ou *le negrier*, a la côte rouge, le bois long-noué, la moëlle grosse, la feuille découpée, la grappe grande, claire & fort rouge : il meurit des derniers, fait le vin âpre & de durée ; c'est pourquoi on n'en met que peu dans les plants de vignes noires, & seulement pour noircir & affermir le vin ; il résiste à la gelée, parce qu'il a la tige haute & forte.

IX. Le *melié blanc* est un des meilleurs raisins pour faire du vin & pour manger ; il charge beaucoup, a bon suc, & se garde assez ; il est excellent à faire sécher au four.

Le melié *noir* n'est pas si bon, & n'a pas tant de force en vin.

Le melié *verd*, qu'on appelle en quelques endroits simplement *plant-verd*, est le plus recherché, parce qu'il charge beaucoup, ne coule point, & que le vin n'en devient pas jaune.

Le *surin* est une espéce de melié un peu pointu, d'un goût excellent & fort aimé en Auvergne.

X. Le *gamet* est un raisin fort commun, qui charge beaucoup, & qui vient mieux que tout autre ; mais le vin en est fort petit, de peu de saveur, & son plant dure peu d'années. Il y a le gamet blanc & le noir : on appelle du vin grossier, du gros gamet.

XI. Le *gouais* est aussi fort commun, tant le blanc que le violet, dit à fleur : son plant dure cent ans en terre, & il a la grappe plus grosse & plus longue que le gamet ; mais il est de pareille qualité pour faire du vin, & il est même un peu moindre ; il est infiniment meilleur en verjus, soit liquide ou confit, qu'en vin, & il n'en faut point souffrir dans les vignes, ou y en laisser peu.

XII. Outre ces onze espéces de raisins les plus générales, il y en a beaucoup d'autres particulieres qu'il est bon de connoître.

Le *beaunier*, ainsi nommé parce qu'il est fort commun & fort estimé à Beaune, est un raisin qui charge beaucoup, & qui tire sur le gouais blanc ; mais il est beaucoup meilleur. On l'appelle à Auxerre, *servinien*.

Le *fromenteau* est un raisin exquis & fort connu en Champagne ; il est d'un gris rouge, la grappe en est assez grosse, le grain fort serré, la peau dure, le suc excellent, & fait le meilleur vin : c'est à ce raisin que le vin de *Sillery*, si vanté, doit son mérite & son renom.

Le *sauvignon* est un raisin noir, assez gros & long, hâtif, d'un goût très-relevé & des meilleurs. Il y a aussi le sauvignon blanc, qui a les mêmes qualités que le noir : l'un & l'autre sont rares & peu connus.

Le *pinquant-paul* est un raisin blanc fort doux ; on l'appelle autrement, *bec-d'oiseau*, & en Italie, *pizutelli*, c'est-à-dire pointu, parce qu'il a le grain gros, très-long, & pointu des deux côtés.

Il y a aussi le *pizutelli* violet, dit *dent-de-loup*, qui a le grain long, mais moins pointu : c'est un des plus beaux raisins & des plus fleuris ; il est assez bon, & se garde long-tems. Nous avons encore un autre raisin qu'on appelle le *gland*, parce qu'il lui ressemble ; il est très-jaune, très-doux, & de garde.

La *blanquette de limous* est un raisin blanc & clair comme du verre : la grappe en est longue & assez grosse ; il charge beaucoup, & son jus est très-doux & délicieux.

La *robe* blanche & noire charge aussi beaucoup ; la grappe en est grosse & longue, le grain assez menu, fort serré, & meurit avec peine, parce que c'est une espéce de petit bourdelais.

Le *gros noir d'Espagne*, ou *la vigne d'Alicante*, donne une grosse grappe fort garnie de gros grains bons à manger, & encore plus à faire le vin si vanté en Espagne.

Le raisin d'*Afrique* est très-gros, & ses grains sont comme des prunes. Il y a le rouge & le blanc ; ses grappes sont extraordinaires pour leur grosseur : le grain est plus long que rond, & plat vers la pointe ; le bois en est très-gros, la feuille très-grande & large ; il veut le mur, & beaucoup de soleil pour bien meurir.

Le *maroquin* ou *barbarou* est un gros raisin violet, dont les grappes sont aussi d'une grosseur extraordinaire : il a le grain gros, rond & dur, le bois rougeâtre, & la feuille rayée de rouge.

Il y en a de cette espéce qui rapporte extraordinairement, & qui fleurit trois fois l'année.

Le *damas* est encore un excellent raisin à manger ; la grappe en est fort grosse & longue, le grain très-gros, long, ambré, & n'a qu'un pepin ; il coule souvent, & veut être taillé long. Il y en a de blanc & de rouge.

Le raisin d'*Italie*, autrement dit *pergoleze*, est de deux sortes, blanc & violet ; il a la grappe grosse & longue, le grain longuet & clair semé, & meurit avec peine en France.

La vigne de *Mantoue* donne un fruit fort hâtif, meur dès le commencement d'Août : la grappe en est assez grosse, & ne coule point ; le grain aussi assez gros, plus long que rond, fort jaune, ambré, & d'un suc extraordinaire.

Le raisin d'*Autriche*, ou *cioutat*, a la feuille découpée comme le persil ; il est blanc, doux, charge beaucoup, ressemble au chasselas, mais il est peu relevé en vin.

Le raisin *suisse* est plus curieux que bon ; il a la grappe grosse & longue, les grains rayés de blanc & de noir, & quelquefois mi-partis.

En faisant une courte récapitulation de ces diverses espéces de raisins, il est aisé de voir à quels plants différens elles sont propres.

*Raisins de jardin.* La cioutat, les chasselas blanc & noir, le muscat blanc, noir ou rouge, long, musqué, hâtif ou d'Orleans, autrement dit gennetin ; le corinthe, petit ou gros, rouge ou violet ; la malvoisie grise ou rouge ; l'italie, l'afrique, le damas, le maroquin, l'abricot, la rose blanche, le melié, sur-tout le blanc, la rochelle & le bourdelais.

*Raisins de vigne.* Le pineau ou auvernas, l'auvernas gris, le morillon blanc & le taconné, le gennetin, le piquant-paul, le beaunier, le tresseau, & tout les bourguignons, la rochelle bourdelais, le suisse, le noiraut, le ploqué, le san-moireau, le negrier, le fromenteau, la blanquette de limous, & la plûpart des raisins de jardins, principalement le melié, la roche blanche, le muscat noir & rouge, & le chasselas. On peut y mettre aussi un peu de gouais.

*Raisins de verjus.* Le farineau, le gouais blanc ou violet, le gamet noir ou blanc.

### *Raisins propres à de certaines espéces de terres plus qu'à d'autres.*

Quand on veut planter un vignoble, si c'est en terre forte, il ne faut faire provision que de morillons, autrement dit *pineaux blancs & noirs*, mais plus de ceux-ci que de ceux-là, & y mêler des *tresseaux*, qu'on appelle aussi *raisins bourguignons*.

Dans les terres fortes le pineau ne monte pas à son point de perfection, quelque chaleur qui puisse survenir : car avec tous les secours qu'on lui peut donner dans un terrein de cette nature, il lui manque toujours ce je ne sçai quoi qui est essentiel pour faire un raisin capable de donner du vin délicat ; soit qu'en suçant la substance de la terre, son eau retienne quelque chose de l'humidité naturelle à cette terre, & qui émousse les esprits du vin ; soit que malgré toute la chaleur qu'il puisse faire, la séve en montant d'un lieu d'un tempérament froid dans le raisin, ne trouve point assez de chaleur pour s'y rarefier.

Cependant le pineau est le seul raisin qu'on doit mettre dans les terres fortes, parce que meurissant plutôt que les autres, il donne toujours du vin de l'arriere-saison.

Si l'on y mêle du plant de tresseaux qui ne meurit qu'avec peine, c'est que nos peres ayant jugé d'expérience que les pineaux ne peuvent pas dans telles terres faire d'eux-mêmes un vin qui ait assez de corps, au défaut de quoi il est sujet à déperir, ils ont cru nécessaire d'y joindre de ces tresseaux, qui, quoiqu'ils soient d'une maturité fort lente, ne manquent pas de rendre toujours ce vin non pas rempli d'esprits, mais plus matériel, qui est l'état où il faut qu'il soit en sortant des terres fortes, pour devenir bon.

Dans les sables, soit gros ou légers, il faut planter principalement des pineaux, sur-tout les blancs. Le raisin meunier se plaît dans les sables légers, & les gros sables conviennent aux meliés, autrement dit *mélons*, soit blancs, noirs ou verds. En Auxerrois, ces sables, quoique naturellement plus chauds que les terres fortes, ne donnent pas néanmoins de si bon vin ; (on suppose que ces terres soient telles que celles qu'on a dit de choisir, & qu'elles soient en une bonne exposition.) C'est ce que l'expérience nous découvre tous les jours à l'égard des sables, dont les sels n'ayant rien que de très-commun en eux, ne rendent des raisins que d'une eau fade, & non point si sucrée que celle des terres fortes.

A ces pineaux on joint donc les meliés, comme on a dit : le blanc est un bon raisin qui charge beaucoup ; le noir ne l'est pas tant. Ces sortes de raisins viennent excellens (autant qu'ils le peuvent) dans ces sables qui étant beaucoup plus chauds que substantiels, conviennent à la nature des meliés, qui demandent pour meurir beaucoup de chaleur. Ces raisins donnent un vin qui n'est point sujet à jaunir.

On met dans ces sortes de sables plus des deux tiers de raisins blancs, parce que l'usage est d'y faire plus de vin blanc que de rouge.

Quand au tresseau, on doit en mettre dans les sables en quantité raisonnable : ce n'est pas qu'il y vienne jamais bon, mais c'est afin que les autres raisins, qui n'y acquierent qu'une eau médiocrement sucrée, puissent donner du vin qui ait du corps.

A l'égard des terres pierreuses, il faut traiter de même que les fortes terres celles qui ont les pierres noirâtres & grosses, & dont le fond est rougeâtre & un peu humide.

Celles qui ont des pierres plus petites & blanches, & dont la terre est moins rouge, sont meilleures que les précédentes : outre les pineaux blancs & noirs, & les tresseaux en petit nombre, on y plante du *beaunier* ; tous ces raisins y réussissent assez bien.

La terre pierreuse dont le fond est jaunâtre, & le pierrotis beaucoup plus petit, reçoit avec plus de succès les raisins que nous avons dit qui convenoient à l'espéce précédente ; ils s'y perfectionnent de maniere que le vin en est toujours flatteur. On peut y mêler quelques ceps de muscats & de chasselas : ils y viennent à une maturité assez parfaite pour être de service & de garde.

L'espéce de terre pierreuse qui est la meilleure de toutes, & qui rend le vin le plus délicat & le plus délicieux, est celle où l'on plante les pineaux noirs & blancs, mais beaucoup plus de blancs que de noirs ; dans celles d'où l'on veut tirer du vin gris, force serviniens, quelques muscats & chasselas par-ci par-là, & point de tresseaux.

Dans les terres de cette nature, qu'on destine pour avoir des vins rouges, il faut planter plus de pineaux noirs que de blancs, quelques serviniens, & un peu de tresseaux : il en vient un moëlleux qui porte loin.

### *Choix du plant de Vigne quant au bois.*

La vigne se perpétue de *plant enraciné*, qu'on appelle *plant chevelu* dans de certains endroits ; & *chevelées* en Bourgogne ; ou de *boutures*, autrement dit *crossettes* aux environs de Paris, & *chapons* aux environs d'Auxerre ; ou encore de *marcottes*.

Pour ne point être trompé à l'espéce du plant de vigne, il faut la connoître parfaitement bien par son bois naturel. Mais cette connoissance étant particuliere aux personnes du métier, il est bon de s'en rapporter à gens fideles. Quant à la bonté du bois, voici ce qu'on y doit observer.

Si c'est du plant enraciné, autrement dit *chevelu*, ce sera assez qu'on lui voye du chevelu bien conditionné, & en suffisante quantité.

A l'égard des crossettes ou chapons, il y a plus de précautions à prendre : ils seront plutôt en état de donner du fruit, lorsqu'étant coupés sur le jet de l'année précédente, ils ont à l'extrémité d'en-bas du bois de deux séves, soit que celui de la premiere y paroisse attaché en forme de crossettes, soit en forme de cul-de-chapon. C'est une marque que le chapon prendra bien vîte, quand ayant été pris dans le bas d'un cep, il a les yeux fort éloignés l'un de l'autre, & l'extrémité d'en-bas de pareil bois à celui dont est tout le reste du corps du chapon.

Quoiqu'on vienne de dire qu'il soit nécessaire de prendre du sarment de deux séves pour avoir de bon plant de vigne, on peut néanmoins n'en prendre que d'une ; il suffit que le bois soit bien nourri. On appelle ce plant des *poulettes* dans des endroits. Il y a des pays où l'on ne plante les vignes que de marcottes, qui sont proprement les chevelées ou chevelu : elles reprennent plutôt que les crossettes ; mais elles ne sont pas si communes, & on n'en trouve point suffisamment pour faire un grand plant.

Il faut sur-tout que le plant de vigne soit bien *aoûté* ou *coudré*, comme on dit en Bourgogne ; c'est ce qui contribue le plus à la végétation.

Tous chapons, crossettes, poulettes ou marcottes qui n'ont point l'écorce unie, luisante ; & dont le bois, en y faisant une entaille, ne paroît point verd clair, mais verd brun, sont rebutés comme plant de nulle valeur.

## CHAPITRE II.

### *Culture de la Vigne jusqu'à sa cinquiéme année.*

UNE jeune vigne, soit qu'elle vienne de marcotte, de crossette, de plant ou de greffe, n'a son âge de fécondité & de perfection qu'à cinq ans.

# ARTICLE PREMIER.

## *Maniere de planter la Vigne.*

Nous connoiſſons la vigne ſous trois noms ; ſçavoir la *vigne haute*, la *vigne moyenne*, & la *vigne baſſe* ; c'eſt ce que nous expliquerons dans la ſuite : paſſons à la maniere de la planter.

Il faut mettre les chapons tremper dans l'eau pendant huit jours ; & tandis que leurs fibres ſe dilatent & ſe diſpoſent à la végétation, on prépare tous les inſtrumens dont on a beſoin pour planter ſelon l'uſage du pays.

## *Tems de lever le plant de la Vigne.*

Les avis ſont partagés ſur le tems de lever le plant de la vigne. Quelques-uns veulent que ce ſoit au mois de Décembre, pourvû qu'il n'y ait pas d'apparence qu'il veuille bientôt geler, à cauſe des plaies qu'on fait aux jeunes vignes ſur leſquelles on coupe le plant.

D'autres veulent avec plus d'apparence, qu'on peut lever ce plant depuis le mois de Novembre juſqu'au mois de Mars, hors le tems de gelée : en effet, hors cette circonſtance, on peut planter de la vigne durant tout l'hiver.

Les croſſettes doivent toujours être priſes au-deſſus du bon bois, afin que le farment ſoit bien nourri.

Lorſque c'eſt après l'hiver qu'on fait amas de plant de vigne, & que cette ſaiſon a été un peu rude, il faut prendre garde que le bois ne ſoit point *champelé*, c'eſt-à-dire que la gelée ne l'ait point offenſé.

La vigne haute eſt celle qui croît en pays chauds, comme en Languedoc, en Provence & en Piémont, où les vignes n'ont pour échalas que les arbres ſur leſquels elles montent ; & en France nous comprenons auſſi ſous le nom de vignes hautes, celles que nous élevons en eſpalier ou en treilles.

La vigne moyenne eſt celle qui ſe cultive à Auxerre & aux environs ; on peut dire que celle-ci a plus d'obligation à ſon Maître que non pas les autres, & que pour cela elle n'en eſt pas plus abondante : l'ordre qu'on y tient en la plantant eſt tout-à-fait agréable, & encore davantage lorſquelle eſt dreſſée comme il faut, & que ſon fruit y paroît. Nous en dirons quelque choſe en particulier.

A l'égard de la vigne baſſe, c'eſt celle qu'on plante aux environs de Paris, à Beaune, à Tonnerre, à Chablis, &c. Elle ne s'éleve pas comme les précédentes, quoiqu'elle ne laiſſe pas en bien des pays de produire de très-bon vin dans de certaines années, & en abondance.

## *Tems pour planter la Vigne.*

Dans les terres qui ne ſont point trop humides, on peut planter depuis la fin d'Octobre juſqu'au mois de Mai, c'eſt-à-dire depuis que les vignes quittent leur feuilles, juſqu'à ce qu'elles ayent commencé d'en pouſſer de nouvelles ; & dans les terres trop humides, on doit attendre que l'hiver ſoit paſſé, parce que le plant y pourriroit.

Pour le tems, il n'importe quel qu'il ſoit, pourvû qu'il ne gele point.

## *Vigne haute.*

Son plant eſt ordinairement de raiſins muſcats de pluſieurs eſpéces, la cioutat, le corinthe ; le damas & le bourdelais, appellé *grey* en Bourgogne : elle ſe plante en cabinets, en eſpaliers ; ou bien on en dreſſe un plant entier, comme cela ſe pratique aux pays chauds.

Dans les deux premiers cas, la vigne vient ou de croſſettes, ou de chevelées ; & dans le troiſiéme, les croſſettes réuſſiſſent mieux.

Les croſſettes ou chevelées qu'on deſtine pour former des cabinets ou des paliſſades, ſont miſes en terre dans des rayons d'un pied & demi de large, & autant de profondeur, & à pareille diſtance l'un de l'autre ; & lorſqu'il s'agit d'en dreſſer des piéces de vignes entieres, il faut planter ces croſſettes en maniere de petites allées, ſur des allignemens tirés au cordeau, & eſpacés l'un de l'autre de ſix pieds. On peut pour ces ſortes de vignes planter les croſſettes toutes entieres, ſans les couper & ſans les courber, tailler ni rompre, ni en les plantant, ni pendant trois ans.

### *Vigne moyenne.*

On la dreſſe de croſſettes & de chevelées, ſuivant que le lieu le demande.

Le plant étant tout amaſſé, & n'étant plus queſtion que de le mettre en terre, un Vigneron prend une pioche ou un autre inſtrument, avec lequel le long d'un cordeau qui eſt tendu tout du long ou du large de la piéce de terre qu'il veut mettre en vigne, il fait une raie d'un bout à l'autre, puis une autre, & enſuite encore un autre en continuant ainſi juſqu'à ce que la terre ſoit toute tracée.

Ces raies, pour bien faire, doivent avoir entr'elles plus de deux pieds & demi de diſtance, dans les terres fortes, de crainte que la vigne, qui y jette pour l'ordinaire plus de bois que dans les autres, n'ait point aſſez de ſoleil : dans les terres légeres, il ſuffit de deux pieds & quelques pouces de largeur entre les raies.

Cela fait, le Vigneron creuſe une petite foſſe d'un pied & demi de large en quarré, & autant en profondeur, & dont le côté droit a pour borne à droite ligne la moitié de la raie, le long de laquelle il creuſe ; l'autre étant emportée par la pioche ou autre inſtrument qui a ſervi à faire cette petite foſſe.

Le tout ainſi dreſſé, il prend deux chevelées, ou deux chapons ou croſſettes, qu'il poſe en biaiſant, l'un à un des coins de la foſſe, qu'il adoſſe ſur la raie, & l'autre à l'autre, puis il recouvre auſſi-tôt le plant, & cette foſſe n'eſt pas plutôt remplie, qu'il en recommence une autre de la même maniere. Il continue ainſi juſqu'à la fin, en obſervant ſoigneuſement que ces petites foſſes ſoient éloignées l'une de l'autre d'un pied & demi : cette maniere de planter s'appelle dans l'Auxerrois, *planter à l'augelot*, qui eſt un diminutif du mot *auge*, dont ces petites foſſes ont la figure.

Voici une autre maniere de planter la vigne, qu'on appelle *planter au pas*.

Le Vigneron ſuivant toujours ſon alignement, & creuſant groſſierement un trou de la profondeur d'environ un pied & demi, qui ſe termine volontiers en rétréciſſant dans le fond, & dont l'entaille du côté & le long de la raie, eſt un peu artiſtement taillée ; ce Vigneron, dis-je, après avoir fait ce trou, prend un ſarment, qu'il met dedans en biaiſant comme dans une foſſette ; puis mettant le pied deſſus, il remplit le trou de la ſuperficie de la terre : enſuite il porte devant, le pied qu'il avoit derriere ; puis creuſant un autre trou, comme on vient de dire, il y plante un ſarment de la même maniere, & ainſi de ſuite juſqu'à la fin ; & ces pas que le Vigneron fait ſans ſe gêner, ſont la diſtance que les trous doivent avoir entr'eux.

Autre maniere encore de planter de la vigne ſur des alignemens. On employe pour cela un inſtrument de fer dont ſe ſervent les Paveurs pour arracher les pavés, & qu'on nomme en Bourgogne *levier*, à Paris *pince*, & *taravelle* en d'autres endroits : on leve la pince à force de bras, on la fiche rudement en terre à pluſieurs fois dans le même trou, juſqu'à ce qu'il ſoit aſſez profond pour y mettre le chapon ou croſſette, cette profondeur devant être pour l'ordinaire d'un pied & demi : ce trou fait, on y met le chapon, qu'on recouvre de terre : tous les autres trous qu'on fait de même doivent être auſſi eſpacés d'un pied & demi, & le plant ſortir à deux yeux au-deſſus de la terre.

Cette derniere maniere de planter ne convient qu'aux meilleures terres pierreuſes, qui n'étant pas d'elles-mêmes d'un corps bien ſolide, ſe détachent toujours aſſez pour garnir le pied de la croſſette ou du chapon ; mais elle ne vaut rien dans les terres fortes, parce que le levier y laiſſe des vuides dont le plant ne s'accommode pas.

### *Pepiniere de Chevelées ou de Marcottes.*

Lorſqu'on veut avoir des chevelées ou des marcottes, il faut choiſir un endroit dont la terre ſoit bonne & bien préparée ; amaſſer aſſez de croſſettes ou de chapons pour le garnir ; mettre ces croſſettes trois ou quatre jours tremper dans l'eau, pendant qu'on creuſe ſur la terre préparée des rigoles tirées au cordeau, profondes d'un demi pied ſeulement, larges d'un, & éloignées les unes des autres d'un pied & demi.

Auſſi-tôt que ce travail eſt achevé, on poſe les croſſettes dans le fond de ces rigoles, à trois doigts l'une de l'autre, & en biaiſant ; puis on les recouvre doucement, en ne leur laiſſant que trois doigts hors de terre, & en les garniſſant bien du pied, pour qu'elles prennent plutôt racines.

Je ne fais creuſer ces rigoles que d'un demi-pied, afin que le plant qui n'eſt mis là que pour être tranſplanté ailleurs, quand il ſera enraciné, profite des ſels qui ſe trouvent plus abondamment à la ſuperficie de la terre, ſur-tout au moyen des labours légers qu'il faudra y faire au moins ſix fois l'an.

Deux ans après que ces chapons ont été plantés & cultivés de cette sorte, on peut s'en servir pour en faire des plants de vigne.

### *Vigne basse.*

La maniere de planter la vigne basse ne différe de celle de la vigne moyenne qu'en deux choses ; la premiere, qu'elle ne se plante point au levier ou à la pince, mais seulement en fosses ou rayons profonds de deux pieds, avec des sentiers à côté, revetus en dos-d'âne de la terre qu'on a tirée de ces fosses, & dont on se sert pour les remplir à mesure que le plant croît ; telle est la maniere de planter aux environs de Paris : ce plant se dresse sur des alignemens faits au cordeau à égale distance l'une de l'autre.

## ARTICLE II.

### *Travail qu'il faut faire aux Vignes jusqu'à leur cinquiéme année.*

La vigne quoique rustique & forte, demande des secours & des soins.

### *Travail de la premiere année.*

Le premier, c'est après qu'elle est plantée, de la rogner par le haut à deux yeux ou bourgeons seulement au-dessus de terre. Cela suffit pour lui laisser jetter son premier bois ; on ne lui en laisseroit qu'un, si l'on ne craignoit que venant à manquer, elle n'eût plus de ressource.

Cela fait on lui donne un premier labour, qu'on appelle *rompre la vigne*, aussi-tôt que le chapon ou crossette est en terre, soit avant l'hiver, soit après : si c'est avant l'hiver, le plant n'en reprendra que mieux.

La premiere année que la vigne est plantée elle ne demande que de fréquens labours, mais il faut qu'ils soient légers : on ne les limite point ; car le plus qu'on lui en peut donner, est toujours le meilleur.

Le vigneron doit regler le nombre de ses labours sur la qualité de la terre, & le Maître doit veiller s'ils sont bien faits, & en nombre suffisant ; on ne sçauroit trop controller les Vignerons.

Les terres humides ou fortes ne veulent pas être labourées par un tems de pluie, mais par un tems chaud ou après que les eaux seront écoulées. Ces sortes de terres ne sçauroient être trop souvent remuées, ni trop avant, sur-tout pour qu'elles ne se fendent point par-dessus.

Les terres chaudes au contraire, doivent être labourées en été un peu avant la pluie, si l'on juge qu'il en doive tomber, si bien que dans les années humides on ne sçauroit leur donner des labours trop fréquens au lieu que par le grand chaud il ne faut pas les remuer.

Ces fréquens labours qu'on donne aux vignes plantées nouvellement, leur sont d'une grande utilité, en ce qu'ils détruisent les mauvaises herbes, qu'ils les convertissent en fumiers, qu'ils rendent la terre meuble & douce, & qu'ils raniment les sels, & en attirent des nouveaux.

### *Travail de la seconde année.*

Notre jeune plant ainsi soigné, la premiere année aura poussé des ceps vigoureux qu'il faut ravaler la seconde année.

Les habiles Vignerons laissent au plus forts sarmens trois bourgeons, & deux aux plus foibles & ils observent que l'entaille du bois qui sera en biais, soit de l'autre côté du bourgeon, afin que la vigne venant à pleurer, ne le noye pas. Cette operation faite au mois de Mars, on donne au plant le premier labour, & on continue les autres autant de fois qu'on croit qu'il en a besoin : on en fait jusqu'à six dans les terres fortes.

### *Ebourgeonnement de la Vigne.*

Comme la taille n'est à la vigne qu'un retranchement des branches superflues, l'ébourgeonnement n'est qu'une destruction des branches de l'année, soit grosses ou menues, qui viennent en des endroits où on ne les attendoit pas, & qui ne peuvent faire que du tort à la vigne.

Le tems de la tailler est pour l'ordinaire au mois de Mars, quand il fait beau : celui de l'ébourgeonner est en Mai & Juin ; & on ne sçauroit le faire trop tôt, à cause que les jets inutiles s'endurcissent & absorbent toujours quantité de séve qui pourroit servir à un meilleur usage.

Il est facile de connoître les branches qu'il faut ébourgeonner, car lorsqu'on s'est fait une idée des lieux d'où sortent ordinairement les bonnes branches à fruit, on juge aisément que toutes celles qui naissent au-dessous de la tête du cep, & qui poussent du tronc en confusion, doivent être abbatues.

Mais comme il n'est point de regle générale qui n'ait son exception, il arrive souvent qu'un cep de vigne a beaucoup poussé en pied; & comme cela ne lui peut être que très-désavantageux, il faut avant d'ébourgeonner, considerer attentivement ce cep, & voir s'il est jeune ou vieux: s'il est jeune; & que neanmoins il ait poussé peu sur sa tête, on peut esperer que l'année suivante il donnera en cet endroit du farment plus beau & mieux nourri, c'est pourquoi on ne balance point à retrancher tout ce qu'il a poussé au pied: mais s'il est vieux, & que ce soit sa caducité qui l'empêche de produire quelque chose de bon, en ce cas on ébourgeonne toutes les branches qu'il a poussé en bas, à la réserve de la plus belle qu'on laisse pour branche d'esperance, au cas que l'année suivante il soit besoin de couper la grosse, comme une branche que la séve a abandonnée.

Cela arrive souvent aux vignes moyennes, qu'on renouvelle en laissant ainsi du bois au pied. Les Vignerons d'Auxerre appellent telle branche *un recouvre*, ou *un courson*; & pour dire *ébourgeonner la vigne*, ils prononcent *essoumasser*; & le bois qui en est ôté *essoumas*; mots consacrés au pays.

Si donc au mois de Mai, ou dans celui de Juin de la seconde pousse, on remarque que la plus grande partie de ce plant ait donne du beau sarment par les yeux ou bourgeons qu'on lui a laissés, & que la séve de surabondant y ait fait naître au-dessous quelques autres branches, pour lors on met à bas tout le sarment qui a cru au-dessous des anciens bourgeons. Quelques Vignerons habiles en leur metier sont d'avis d'ôter une des branches nouvelles venues de dessus les ceps où l'on a laissé trois bourgeons, qui tous trois ont bien jetté, disant pour leur raison que ne regardant encore ces trois branches qu'en vûe d'en laisser une seule l'année suivante, il vaut autant dès ce tems en retrancher une, pour donner de la nourriture aux deux autres, qui devenant belles par ce retranchement, donnent du plaisir lorsque vient la saison de les tailler.

A l'égard des ceps qu'on a taillés à deux bourgeons de leur origine, si ces deux bourgeons ont jetté on les conservera tous deux, quand ils seroient foibles, d'autant que si on en abbatoit une branche pour fortifier l'autre, on courroit risque d'être privé de toutes deux: de plus, c'est de la jeunesse qu'on gouverne, il y a tout à esperer.

Après cet ébourgeonnement, si l'on juge qu'il y a quelque nouveau sarment qui ait besoin d'échalas, on lui en donne; & après qu'on l'y a attaché, on le laisse pousser jusqu'au mois de Mars, qu'il faudra tailler cette jeune vigne pour la deuxiéme fois.

## *Travail de la troisiéme année.*

On doit les tailler aussi-tôt que le mois de Mars est venu: & c'est alors que la nature commençant à se déployer, par des jets nombreux & vigoureux, un Vigneron se trouve embarrassé pour operer régulierement.

## *Taille de la Vigne par rapport à ses trois différens états.*

L'art de la taille si utile & si nécessaire aux arbres fruitiers, ne l'est pas moins à la vigne; c'est principalement de-là que dépendent la force & la fécondité du plant, ainsi que la bonté & la beauté des raisins.

On taille les vignes au mois de Mars, quand elles sont encore jeunes; & quand elles sont un peu sur l'âge, on le peut faire avant l'hiver, lorsqu'il fait beau; observant seulement que les froids soient passés pour couper l'extrémité du bois qu'on laisse pour apporter du fruit, de crainte que le sarment, à cause de sa moëlle, ne vînt avec ce tems-là à gerser à la playe, ce qui arrive sur-tout lorsque le gevrin s'y attache.

Il y a des personnes fort expérimentées dans l'agriculture qui veulent qu'on taille la vigne, soit jeune ou vieille, aussi-tôt que les feuilles sont tombées, c'est-à-dire avant l'hiver. Ils disent que c'est un ancien préjugé très-mal fondé, que de croire qu'il ne faut la tailler qu'au printems; que les Vignerons & les Jardiniers se démentent & se trahissent eux-mêmes tous les jours, puisque pour prévenir la multitude d'ouvrages qui les mettroit dans l'impossibilité d'avoir fait assez tôt, ils taillent souvent dès le mois de Janvier. Ces personnes établissent pour appuyer leur sentiment, que la séve qui travaille dès le mois de Mars, grossit d'abord, suivant le cours naturel, les boutons des extrémités, qui sont justement ceux qu'on retranchera, & que

cette même séve trouvant ensuite le bout de ses canaux tout ouverts par la taille, elle s'échape & s'écoule en pleurs, jusqu'au moment que la chaleur la desséchant, en arrête la perte. Ces réfléxions ne sont point à rejetter; & puisqu'on avance l'ouvrage, & qu'en taillant en automne, la séve ne se dissipe ni en pleurs, ni en boutons inutiles, tous ceux qui ont des vignes sont interressés à en faire l'essai dans un petit coin de leurs vignobles, afin de s'assurer par eux mêmes si cette méthode est aussi avantageuse qu'elle paroît.

On taille la vigne; 1°. pour en avoir de beaux & de bons raisins; on n'en auroit presque pas sans la taile: 2°. sans elle la vigne periroit en peu de tems, par le nombre & le dérangement de ses pousses.

Cependant on en voit à Marseille qui depuis près de cent ans n'ont point été taillées, parce qu'elles ont monté sur des grands arbres; & malgré cela elles produisent quantité de beaux & bons raisins qu'on appelle en ce pays *poumestres*.

En fait de vigne, à la différence des arbres, toutes petites branches sont à retrancher, parce qu'elles sont inutiles, & qu'elles absorbent une bonne partie de la séve. En taillant la vigne, il est bon de toujours couper les branches le plus près qu'il se peut de leur naissance.

La vigne qui de sa nature est extrêmement vivace, & dont les racines sont toujours d'une très-grande action, donne ordinairement de grandes branches nouvelles, particulierement sur celles qui ont été coupées l'année d'auparavant. C'est par la taille qu'on regle leur figure & leur sort.

## *Seconde taille de la haute Vigne.*

D'un cep faire une haute vigne, c'est-à-dire la destiner pour en former un berceau ou un espalier; c'est la même chose pour la taille.

La vigne haute n'est ordinairement composée que de raisins précoces, de muscats, de corinthes & de bourdelais. Pour la tailler dans les regles, il faut avant que de rien couper, considerer deux choses; 1°. la vigueur du cep; 2°. la grosseur ou force de chaque branche sur laquelle la taille se doit faire; principe général pour toutes sortes de vignes, hautes, moyennes ou basses.

Si l'on taille donc un cep de vigne haute qui soit bien vigoureux, il faut lui donner une grosse charge, soit que le pied soit jeune, ou qu'il soit vieux. Ainsi prenant la branche qu'on veut tailler, on examine celles qui sont dessus, & en ayant besoin pour faire un berceau ou un espalier, on fait d'abord choix des mieux placées, on les taille toutes à trois ou quatre yeux, & l'on coupe les petites, s'il y en a, en moignon. Je suppose qu'on a soin d'éviter la confusion de branches, qui ne peut causer par-tout que du désordre.

Si au contraire le cep de vigne qu'on veut tailler n'est que médiocrement fort, on change de conduite, & au lieu de laisser par exemple trois ou quatre coursons ou branches sur celle qu'on veut tailler, on ne laisse qu'une branche ou un courson, & on ôte tout le reste.

La taille pour apporter du fruit doit toujours se faire sur les plus grosses branches, comme étant toujous les meilleures, & retrancher toutes celles que dans l'ébourgeonnement on auroit laissées faute d'application; elles ne peuvent causer que de la confusion.

On ne plante comme on a dit, de ces hautes vignes, qu'à dessein d'en former des berceaux, ou d'en faire des palissades; ainsi par le moyen de cette taille, il est question de remplir artistement ces grands vuides. C'est pourquoi se proposant une certaine longueur & une telle largeur d'espalier à garnir, ou bien ayant un berceau plus ou moins grand à couvrir, on fait choix des plus grosses branches; & méditant sur la longueur qu'on doit leur donner, ayant dessein qu'en deux ou trois ans les ceps de muscats ou autres montent à la hauteur qu'on les demande, & garnissent tous les vuides qu'on veut remplir, supposé que le pied soit vigoureux, on taille ces branches au cinq ou sixiéme œil ou bourgeon; mais ce n'est qu'en vûe que lorsqu'on sera une fois parvenu, soit à cette hauteur, ou à cet espace qu'on c'est proposé de garnir, de s'y arrêter toujours, le pouvant facilement par le moyen de la taille qu'on change pour lors, & qu'on ne fait plus qu'au trois ou quatriéme œil.

Toute taille de vigne se doit toujours faire à un grand pouce loin de l'œil, au-dessus duquel elle se fait, afin que l'œil ou bourgeon & le jet qui en doit naître, ne soient pas noyés par les pleurs de la vigne. Par la même raison, il faut aussi que la taille qu'on fait aux branches ait son talus ou sa pente du côté opposé au dernier œil.

Une branche venue de l'année précedente sera par exemple placée sur le pied d'un cep, & on l'aura laissée à dessein d'en tirer du secours, au cas que le corps de ce cep soit usé de vieillesse, ou au cas que ce même corps de cep jette avec trop de vigueur, ce qui marque qu'il doit exceder l'espace dans lequel nous voulons qu'il se renferme.

Dans ces deux cas, si en effet le cep, à cause de sa vieillesse, ne promet plus rien de bon, ou

ou que par un génie revêche il veuille passer les bornes qu'on lui a prescrites, pour lors nous regardons cette branche venue sur le pied de ce cep comme une branche de ressource, & nous la taillons prudemment comme branche principale sur laquelle l'année suivante on ravalera tout le pied; mais au contraire si notre cep donne toujours de belles productions, & qu'il se comporte bien, la branche sortie du pied doit être entierement ôtée comme inutile & préjudiciable.

Voici quelque chose de plus important : un cep de muscat ou autre, gouverné comme il faut, a heureusement garni, soit en hauteur, soit en largeur, son espalier, ou couvert son berceau, ainsi que nous souhaitons : ce cep, dans cet état de perfection demande pour l'y entretenir, qu'on le taille, & sur les branches taillées de l'année précedente, on remarque qu'il en a jetté trois ou quatre autres belles; que fait-on pour lors? D'abord parcourant des yeux toutes ces branches, on commence par en ôter toutes les plus foibles; puis, eu egard au plus ou moins de force des branches, on en conserve sur chacun deux ou trois tout au plus, & toujours des plus grosses.

Mais lorsqu'on est prêt à retrancher celles qu'on regarde comme branches inutiles, il survient souvent un embarras : tantôt des deux ou des trois qu'on veut laisser, les plus grosses sont les plus basses, & tantôt les plus hautes; si elles se rencontrent les plus basses, à la bonne heure, c'est le lieu où on les souhaite trouver : ainsi on ôte celles qui sont au dessus; car en matiere de vigne, les plus grosses branches venues de l'année précedente, & lorsqu'elles approchent le plus de la tête du cep, sont toujours les plus estimées; mais au contraire, si sur les branches qu'on veut tailler, les plus grosses branches se montrent les plus hautes, on doit couper en moignon les petites, & conserver les grosses.

Après qu'on a retranché les plus petites branches en moignon, il n'est plus question que de sçavoir ce qu'on fera de celles qu'on conserve. Il faut qu'il y ait entr'elles une inégalité de longueur; & s'attachant à la plus haute, on la taille au-dessus du quatriéme œil; puis venant à celle de dessous, on en fait un courson, c'est-à-dire on ne la coupe qu'à deux yeux.

Comme jamais dans la taille, soit des arbres, soit de la vigne, on ne doit couper aucun bois qu'on n'en sçache donner la raison, si l'on fait un courson de l'une des deux branches, qu'on laisse & qu'on choisit toujours pour cela la plus basse, ce n'est que pour retrancher l'année d'après celle de dessus, & toutes celles qui y seront venues, pour se servir uniquement des deux branches que les deux yeux du courson auront dû donner; & si ce courson n'a poussé qu'une bonne branche, dont on puisse faire une autre courson, pour lors on se contente de dessus la branche de l'année précedente, d'en laisser seulement une pour être taillée à quatre yeux; & si le courson n'a rien produit, on l'ôte entierement, & on taille les deux plus belles branches venues sur celle de l'année précedente.

Mais s'il arrive que le cep de la haute vigne qu'on taillle soit très-vigoureux, & qu'il ait poussé quatre grosses branches par les quatre yeux qu'on lui a laissés, pour rallentir sa fougue, il faut les lui laisser toutes quatre, dont trois seront coupées long à l'ordinaire, & celle de dessous en courson.

Ou bien des quatre grosses branches nouvelles venues sur une branche de la taille précedente, on en choisit la plus médiocre, qu'on laisse pour la taille : à l'égard des trois autres on fait son courson sur celle qui est la plus basse des trois, & on taille les deux autres au premier œil.

### *Seconde taille de la Vigne moyenne.*

Les plants des vignes moyennes ou basses ne donnant pas tant de bois que ceux des vignes hautes, la taille demande aussi des attentions différentes.

Dans une vigne moyenne la situation des branches est assez indifférente; une branche est toujours bien placée quand elle est grosse, & qu'on en peut attendre du fruit. Il faut pourtant toujours, avant de tailler, consulter la force ou la foiblesse du cep.

Ayant donc une vigne moyenne à tailler dans sa troisiéme année, on choisit le plus beau brin sur chaque cep, on le taille à trois yeux, & on coupe en moignon toutes les autres branches; à moins qu'étant assez longues & assez fortes pour être provignées, on ne les garde pour garnir quelques places vuides.

L'année suivante la taille de cette vigne demande plus d'attention. Je suppose que les trois bourgeons laissés l'année précedente, ont jetté trois fortes branches, & qu'il en est crû quelques unes en pied. Comme il faut former une tige au cep, au lieu que dans une vigne haute on se serviroit de la plus belle des trois branches pour être taillée, ici on prend celle du milieu qu'on taille à trois yeux; on coupe la plus belle en moignon, on ravale la plus haute jusqu'à celle qui reste, & l'on emporte tout ce qui est venu en pied.

Mais si au contraire les trois bourgeons n'ont donné que de chétifs jets, & qu'il en soit venu en pied deux plus beaux, on doit ravaler les deux plus hautes branches sur la plus basse, la tailler à deux yeux seulement; & à l'égard des deux qui sont en pied, en ôter une tout-à-fait, & faire un courson de l'autre.

### *Raison des deux tailles précedentes.*

A l'égard de la premiere, si l'on garde la branche du milieu pour être taillée, c'est qu'étant nécessaire de former sur le cep une tige d'une hauteur convenable à une vigne moyenne pour être mise en perche, on ne pouvoit mieux operer qu'en choisissant cette branche; si l'on tailloit celle d'en-bas, on ne parviendroit pas si bien au but, & celle d'en-haut laisseroit d'abord un trop grand espace entr'elle & le vieux bois. Mais il ne faut user ainsi de la brranche du milieu que cette fois seulement, & les autres années s'attacher aux plus belles branches.

On ravale la plus haute sur celle du milieu, afin que les yeux qu'on laisse sur la branche taillée jettent de plus beau bois; & on coupe toutes les branches qui sont en pied, parce qu'elles sont inutiles.

La seconde taille demande plus de raisonnement. Car quand la nature n'agit pas suivant son cours ordinaire c'est toujours un embarras pour le Jardinier ou pour le Vigneron qui taille; & c'est à eux pour lors à deviner ce que cette même nature doit operer l'année d'après dans le sujet qu'ils taillent; ou du moins sur ce qu'ils en peuvent préjuger, prévenir par des voies sûres un inconvénient qu'ils craignent, & qui peut-être n'arrivera pas.

Ainsi en taillant le cep qui a médiocrement jetté sur sa tête, mais plus fortement au pied, on dit, si l'on traite cette tête régulierement, c'est-à-dire, si au lieu d'un courson on y fait une branche à quatre yeux, cette branche étant naturellement foible, obligera pour lui donner de la nourriture, d'ôter toutes celles du pied qui sont fortes; mais comme les apparences sont que la tête ne fera rien, on aime mieux n'y laisser qu'un courson de même qu'aux branches d'en-bas.

Jamais on ne doit laisser qu'une seule branche sur la tête d'un cep de vigne moyenne, quelque vigoureuse qu'elle puisse être; mais on taille cette branche plus ou moins long, c'est-à-dire depuis deux jusqu'à quatre & même six bourgeons, suvant sa force.

Toutes branches qu'on aura laissées en pied en ébourgeonnant, doivent être ôtées comme inutliles, à moins qu'on en ait laissé exprès une belle, pour en faire un courson à la prochaine taille, le maître cep déperissant.

Tout courson laissé à propos en pied est toujours utile, & fait voir que celui qui gouverne la vigne est habile en son métier.

Lorsqu'une vigne ne promet plus rien, soit pour avoir été trop négligée, soit à cause de sa vieillesse, on peut la receper toute entiere pour lui faire jetter de nouveau bois: cette opération réussit quelquefois, mais mieux en terres fortes qu'en terres de sables; dans les pierreuses il vaut mieux arracher la vigne, que la couper en pied.

### *Seconde taille de la Vigne basse.*

La différence qu'il y a entre la taille de la vigne moyenne & de la vigne basse n'est pas grande, puisqu'elle ne regarde que la hauteur de la tige qu'il faut tenir plus basse; & comme au surplus ce sont les mêmes regles tant pour la taille & les coursons, que pour l'ébourgeonnement, je n'en répeterai rien.

Quelques Auteurs prétendent que si on ne tailloit la vigne que lorsqu'elle commence à entrer en séve, elle produiroit beaucoup plus de raisin qu'elle ne fait; mais que cela n'est pas facile à exécuter, à cause de l'ouvrage qui presse en ce tems. On ne voit pas ce conseil établi sur d'assez bons principes pour qu'on le suive, & d'ailleurs il est bien opposé au sentiment des personnes de l'Art, que nous avons rapporté ci-devant.

### *Labours des Vignes.*

Après la taille on donne le premier labour à toutes les vignes: dans les terres grasses & un peu humides, on le donne depuis le vingt Mars jusqu'au dix ou douze Avril, par un tems sec; ce qui fera périr les méchantes herbes: & dans les terres sabloneuses & séches, on le donne quinze jours plutôt.

Le second labour qu'on appelle *biner*, doit se donner par un tems chaud & sec, & s'il est possible, un peu avant que la vigne soit en fleur; l'expérience ayant fait connoître qu'une terre

labourée nouvellement étant susceptible de fraîcheur & d'humidité, fait couler la fleur : ou bien on attendra qu'elle soit tout-à-fait hors de fleur.

Le troisiéme & dernier labour qu'on appelle *rebiner*, ne se doit donner que quand le verjus est tout formé & fort gros, & par un tems humide ou fort couvert. Si on le donnoit lorsqu'il fait un soleil fort ardent, le verjus brûleroit infailliblement ; mais quand il commence à tourner, il ne faut point craindre de donner cette façon par un tems chaud & sec. On doit empêcher que les femmes cueillent de l'herbe dans la vigne quand le tems est extrémement chaud, & que le verjus n'a pas commencé à tourner, parce que pour peu qu'elles touchent les raisins avec leurs vêtemens, ils sont fort susceptibles de brûlure.

Ces trois labours qu'il faut donner à la vigne, sont indispensables autant qu'utiles.

Avant que de tailler les vignes dans la troisiéme année, il est bon de considerer si elles n'ont point jetté du bois assez vigoureux pour faire des provins, en cas qu'il en faille pour garnir quelque place vuide ; & pour lors on doit provigner des ceps autant qu'il en est nécessaire, & que leur bois le permet, pour garnir ces places, qui coûtent autant de peine à labourer vuides que pleines ; mais si la vigne est bien garnie, & qu'on n'ait point besoin de provins, on la taille comme on a dit. On donne des échalas aux ceps qui en demandent, & on les laboure jusqu'à quatre & cinq fois cette année.

Après la taille & quelques labours donnés, vient l'ébourgeonnement qu'on fait aux vignes, comme on l'a dit ci-devant : mais comme en ce tems-là la vigne a dû avoir poussé de belles & longues branches, il faut au pied de chaque cep planter un échalas pour y attacher ces nouvelles poussées, & les empêcher de ramper à terre, parce qu'elles n'auroient point de grace, & ne pourroient pas meurir le peu de raisin qui peut s'y trouver : enfin après l'ébourgeonnement on continue à donner à la vigne les labours jusqu'au mois de Septembre, qui est la saison où l'on recueille ce qu'elle a donné de raisins.

### *Tems de rueller les Vignes.*

En quelques pays, les vendanges faites, on donne un labour aux vignes, ce qu'on appelle *rueller* ; mais ce labour n'est propre qu'à celles qui sont plantées par alignemens, & ne se pratique que dans les terres médiocrement fortes ou sabloneuses ; car dans les terres pierreuses & qui sont trop légeres, on ne ruelle pas la vigne, parce qu'elles n'ont pas assez de fond pour fournir à ce labour, & qu'il offenseroit les racines du plant. Il faut pourtant avouer qu'un bon ruellage donné à propos à une vigne, lui fait grand bien. Le ruellage se fait en commençant par le haut d'une perchée ou d'un rayon ; on ouvre avec la pioche une rigolle qu'on continue jusqu'en bas, en jettant des deux côtés la terre sur les pieds des ceps ; & si au mois de Novembre on voit que le bois soit bien aoûté ou coudré, comme on dit aux environs d'Auxerre, & qu'il soit d'une belle venue, on peut dès-lors commencer à faire des provins.

On rémarque néanmoins que dans toutes sortes de sables, & dans les terres qui sont humides, les provins réussissent mieux lorsqu'on les fait au mois de Mars, que lorsqu'ils sont faits avant l'hiver.

### *Maniere de faire les Provins.*

Les provins sont des branches de vigne mises en terre pour y prendre racine. Pour bien provigner, il faut nécessairement deux choses ; la bonne espéce de raisin, & le beau bois : il vaut autant laisser des places vuides, que de les vouloir provigner d'un cep qui seroit ou de mauvais bois ou de mauvais raisin.

Après le choix fait d'un bon cep, on l'épluche de toutes les branches chifonnes, & des vrilles qui y viennent ordinairement ; puis faisant une fosse en quarré, à commencer tout près le cep qu'on veut provigner, plus ou moins longue que le permettent les branches de la vigne, ou qu'on veut que cette fosse s'étende ( eu égard toujours à la longueur des branches ) jusqu'au bout & à la largeur du vuide qui est à remplir, & cette fosse étant creusée d'un pied & demi ou environ, on ébranle doucement le cep en le mettant du côté de la fosse où il faut qu'il soit couché avec ses branches ; & enfin après plusieurs secousses, sans endommager ses racines, on l'étend dans la fosse, ce qui ne se fait pas sans gêner le cep qu'on courbe malgré lui, à cause qu'il tient toujours à ses racines.

L'ayant couché où l'on veut qu'il soit, si c'est une vigne moyenne, on range dans la fosse les branches du cep, de façon qu'elles regardent toujours en droite ligne les ceps qui sont au-dessous & au dessus d'elles ; puis on remplit le trou de la superficie de la terre, en la soudant bien avec les branches du cep, pour qu'elles ne s'éventent point & prennent racine plus aisément,

Ensuite on raccourcit ces branches à deux yeux au dessus de terre, & on les laisse pousser. Le provignement n'est pas l'ouvrage d'un apprentif Vigneron; les Maîtres même n'y réussissent pas à tous leurs ceps.

### *Tems de faire les Provins.*

Dans les terres fortes, légeres ou pierreuses, les provins se peuvent faire depuis le mois de Novembre jusqu'au mois d'Avril; & dans les terres humides, ils réussissent mieux lorsqu'on ne les fait qu'au commencement du printems jusqu'à la fin d'Avril.

### *Travail de la quatriéme année.*

Il est inutile d'attendre le mois de Mars pour tailler les vignes, lorsqu'elles sont à leur quatriéme feuille; on le peut faire sans danger avant l'hiver.

Il y a trois opinions populaires; qu'il ne faut tailler la vigne que dans le décours de la lune; qu'il ne la faut point tailler avant la semaine sainte; & que le vendredi de cette semaine est un jour heureux pour la taille: mais ce sont là des visions qui tiennent de la superstition, & qui sont quelquefois dangereuses pour la vigne même; car en différant la taille jusqu'au vendredi saint, on perd souvent les beaux jours, pour n'en avoir plus que de pluvieux. On doit tailler quand il fait beau, dès qu'il en est le tems.

La vigne étant taillée dans sa quatriéme année, elle a pour lors assez de grand bois pour qu'on donne à chaque cep un échalas auquel on les lie; ce qui ne regarde que les vignes moyennes & basses, car pour les hautes elles ont leur palissade à laquelle on les attache. La maniere de ficher les échalas en terre, est de les placer au pied de chaque cep en ligne la plus droite qu'on peut.

Cela fait, on donne à la vigne le premier labour, qu'en des pays on appelle *houer*, & en d'autres *sombrer*. Le second se fait ensuite, qu'on nomme par-tout *biner*. Et le troisiéme, qui se dit *tiercer* aux environs de Paris, & *rebiner* dans l'Auxerrois, se donne après; ensuite on l'ébourgeonne.

Avant le second labour, qui est environ le mois de Mai, il faut attacher aux échalas les jeunes jets que la vigne a poussé; & cela pour trois raisons. 1°. Pour qu'ils ne soient pas le jouet des vents. 2°. Pour donner de l'air au fruit que les vignes commencent alors à avoir. 3°. Pour qu'on y puisse labourer. Cette façon s'appelle aux environs de Paris, *lier la jeune vigne*, & à Auxerre, *écouler la vigne*.

Quelque tems après ce travail, on la bine, puis on la tierce, ensuite on la rogne, ce qui s'appelle en terme d'agriculture, *pincer*, & *moucheter* en certains pays: cet ouvrage n'est point difficile à faire, puisqu'il n'y a qu'à rogner par le bout les branches de la vigne; mais il est nécessaire, en ce qu'empêchant que la séve ne se dissipe, elle ne s'employe qu'à nourrir le bois & le fruit.

On continue après cela à donner les autres labours; ensuite de quoi vient le fruit qu'on vendange.

### *Travail de la cinquiéme année, qui est celle qui commence à rapporter.*

Toutes vignes à cet âge, haute, moyenne & basse, doivent être provignées pendant l'hiver, en cas de besoin.

On les taille depuis le mois de Novembre jusqu'au mois de Mars; on les garnit d'échalas, pour ensuite y lier les branches taillées; ce qu'on appelle à Auxerre, *baisser la vigne*.

On met cette année les vignes moyennes en perches, afin de leur donner la figure qui leur convient.

On commence aussi cette année à leur regler leurs labours, plus aux unes qu'aux autres, selon la nature des terres.

On n'oublie point non plus d'attacher aux échalas dans le tems les branches nouvellement venues, ainsi que de les pincer à propos; & enfin on vendange quand la saison le permet.

### *Soins particuliers utiles à la Vigne.*

Si le vent ou le hoyau du Vigneron ont endommagé la vigne, il faut couvrir l'endroit offensé avec du fumier de chevres, brebis ou vaches, mêlé de terre bien liée.

On prévient la gelée & les brouillards en amassant au bord de la vigne, du côté du vent, du fumier sec, ou de la paille qu'on fait brûler à feu lent à l'approche de la gelée ou du brouillard, pour empêcher qu'ils n'operent sur la vigne. Si cependant elle est atteinte de la gelée, on

est la couper fort court, afin qu'elle fructifie mieux l'année suivante.

Pour que la vigne ne soit point attaquée de la nielle, il est bon de la tailler le plus tard qu'on peut, parce que la taille tardive ne la fait fleurir que quand le soleil est dans sa force.

Il est nécessaire après les brouillards d'arroser la vigne avec le jus des racines ou feuilles de concombre sauvage ou de coloquinte pilées & trempées dans de l'eau.

L'eau de mer, ou de la vieille urine mêlée de fumier & de terre, font merveille aux vignes stériles, & à celles dont les feuilles rougissent faute d'humidité.

Quand la vigne s'épuise en larmes, on prétend qu'il faut faire une fente au tronc, l'oindre avec de l'huile mise sur le feu & réduite à moitié, ou bien avec de la lie d'huile non salée, & l'arroser de vinaigre le plus fort.

On dit aussi que lorsque la vigne a les feuilles blanches & séches, le sarment large & maniable, & qu'elle laisse tomber ses raisins, ce qui est une marque de caducité, on doit en froter & arroser le pied avec des cendres battues & mêlées de vinaigre fort.

Quand au contraire elle fait trop de sarmens, il faut la tailler court; & si elle continue, la déchausser & lui mettre au pied du sable de riviere, & un peu de cendres ou des pierrailles pour la rafraîchir.

Si les [illegible] se séchent à la vigne, on doit ôter ce qu'il y a de sec, & arroser le pied avec de la vieille urine; & si le fruit pourrit à la vigne avant d'être meur, il faut mettre des vieilles cendres sur les racines, ou de la farine d'orge mêlée avec de la semence de pourpier autour du tronc.

En arosant la vigne avec de l'eau dans laquelle des cuirs de bœuf ou de vache auront trempé, l'odeur de cette eau empêche les bestiaux d'y venir brouter.

Le laurier, le coudrier & les choux nuisent fort à la vigne; il est bon de n'y en pas souffrir.

## ARTICLE III.

### *De l'Entre-plant, des Sautelles & des Marcottes ou Chevelées.*

On garnit les vignes basses & moyennes de provins ou de marcottes; & cela se fait avec d'autant plus de facilité, qu'elles ont la tige basse.

On a dit ci dessus comment se font les provins: quant aux marcottes, qu'on appelle en quelques endroits *chevelées*, & en d'autres *chevoli*, on verra à la fin de cet article de quelle maniere on les multiplie.

#### *Comment garnir une jeune Vigne.*

Après qu'on a planté nouvellement une vigne, & qu'il y a manqué des crossettes ou chapons dans des endroits trop dégarnis, & où il ne se trouve pas de bois propre à faire des provins ou des fosses pour les regarnir, on se sert pour-lors d'entre-plant ou de crossettes, comme lorsqu'on commence à la planter: cette façon s'appelle *recouler la vigne.*

Pour faire réussir cet entre-plant, il est bon de mettre dans chaque trou, lorsqu'il n'est encore qu'à demi-enterré, un peu de fumier consommé qu'on couvre de terre. Cet entre-plant a besoin d'être plus souvent labouré que la vigne pour prendre racine plus promptement, & empêcher que les mauvaises herbes ne l'étouffent: c'est pourquoi, entre le premier & le second labour, ou aussi-tôt qu'il paroît de l'herbe dans la vigne, il est nécessaire de cerfouir toutes les crossettes qui ont été plantées au commencement du printems. Il vaut mieux donner cette petite façon immédiatement après une pluie, que par un tems sec.

Bien des gens, & principalement les Vignerons, n'aiment pas l'entre-plant, parce que, disent-ils, il en manque beaucoup; ce qui est vrai quand on se contente de ne donner à ce nouveau plant que les façons ordinaires de la vigne; mais il est constant qu'il en reprend beaucoup en usant des précautions dont on vient de parler.

L'entre-plant est préférable aux marcottes pour recouler la vigne dans presque toutes les terres, en ce que, pour peu qu'il prenne racine la premiere année, on peut s'assurer qu'il ne manquera pas de bien faire dans la suite; au lieu que si les chevelées ou marcottes ne reprennent qu'imparfaitement dès la premiere année, le plant ne fait que papilloter, & meurt ensuite.

Ce n'est pas que les chevelées ne soient très-propres pour servir d'entre-plant; mais il faut avoir la précaution de couper le dernier courson qui est la plaie; car ayant ordinairement beaucoup plus de racines que les autres, il s'y jette un suc mal digeré, qui venant à se conglutiner, arrête celui qui devroit nourrir en circulant par toute la chevelée, en sorte qu'elle ne fait que languir.

*Remarques sur le terrein qu'on veut planter en Vignes.*

On ne doit jamais planter une jeune vigne la même année dans une terre où on en a arraché une vieille. Il est bon de mettre cette terre en bled ou en sain-foin, & de la laisser ainsi travailler deux ou trois ans, puis la planter; le plant y prend à merveille: faire autrement, c'est le risquer.

Quelques-uns, aussi-tôt qu'une vieille vigne est arrachée, & qu'ils veulent y en replanter une nouvelle, font labourer le champ, & y sement de la vesce au printems, le plus épais qu'il est possible: ensuite quand elle commence à meurir, ils la renfouissent & l'enterrent, & lorsqu'elle est consommée, elle fait un amendement meilleur que le fumier même, de quelque espéce qu'il puisse être.

On ne doit point, sous prétexte de ménage, mettre des arbres dans les vignes nouvellement plantées, ni y semer aucuns légumes ou herbages: rien n'effrite plus la terre & ne nuit davantage aux jeunes plants. On voit néanmoins aux environs de Paris des vignes nouvellement plantées, dans lesquelles on seme des haricots & des navets; mais il faut observer que ce n'est que sur le dos des rigoles que cela se fait; & ces dos étant élevés, les plantes n'ont aucune communication avec les racines de la vigne; ainsi ce qu'on y seme ne peut leur nuire.

*Sautelles de Vignes.*

La maniere d'élever la vigne par sautelles est assez heureuse & facile à pratiquer, puisqu'on a la commodité de coucher quelle branche on veut autour de chaque cep. On dit quelle branche on veut; car ordinairement sur chaque cep on n'en marcotte qu'une; encore faut-il qu'elle soit venue outre la branche qui doit être taillée, & le courson qu'on doit laisser, & qui est préférable à la marcotte, d'autant que souhaitant du fruit, & y en ayant de tout prêt à venir en apparence, on ne doit pas en aller chercher ailleurs qui n'est pas si assuré, à moins qu'il n'y ait quelque place vuide à remplir.

Ces sautelles se font donc en couchant la branche en terre, mais de maniere qu'étant couchée ainsi, elle fasse un dos de chat à trois yeux éloignés de l'origine de cette branche, & cela par une espéce de ménage qu'on fait du bois, en l'obligeant en cet état de faire deux pieds de vignes; au lieu qu'il n'en produiroit qu'un, si la marcotte étoit couchée tout de son long. Il faut aussi que directement sur ce dos de chat il y ait un bourgeon; que le dos de bahut soit des deux côtés recouvert de terre, & que l'extrémité de la branche qui passe au-delà de ce dos, sorte de terre de deux yeux seulement. Il n'est pourtant pas permis à un Vigneron de faire des sautelles dans la vigne de son Maître; ce seroit une porte ouverte à la friponnerie, en ce que, lorsque ces sautelles ont pris racine, il est aisé de les lever au lieu de marcottes; ce que la plûpart des Vignerons, dont la foi est fort suspecte, ne manqueroient pas de faire; c'est pourquoi bien des Coutumes défendent de faire des sautelles ou sauterelles; il n'y a que les provins dont l'usage est permis pour garnir une vigne.

*Pépiniere de Marcottes de Vignes.*

Il n'y a point d'endroit où on éleve plus de marcottes de vignes qu'aux environs de Paris: on y trouve des raisins de toutes sortes d'espéces, & voici comment les Vignerons font leurs pépinieres de marcottes.

Ils choisissent un espace de terre pour en faire leur pépiniere; ils le labourent à le béche & à vive jauge; puis ils creusent des rigoles, espacées l'une de l'autre de deux pieds: Ils ont des crossettes toutes prêtes de l'espéce de raisins qu'ils veulent planter; ils les couchent dans la rigole à quatre pouces l'une de l'autre; ils les couvrent de terre qu'ils foulent un peu du pied; ensuite ils les rognent à deux bourgeons au-dessus de terre, & les laissent en cet état: ils ont soin pendant l'année de donner quelques labours à ces jeunes plants, sur-tout lorsqu'ils jugent qu'il doit bientôt tomber de la pluie, ou après qu'il en est tombé, & que l'eau est toute imbue dans la terre: ces façons contribuent beaucoup à faire prendre racine à la vigne. Au bout de deux ans ils levent ces marcottes, qu'ils vendent aux Particuliers qui leur en demandent.

D'autres ont des meres-souches qu'ils laissent pousser en sarmens, qu'ils provignent de tous côtés: ce bois qui n'est point détaché du pied prend aisément racine; & quand ils voyent que les marcottes sont assez fortes, ils les détachent de leur mere-souche, & ils s'en servent au besoin.

A l'égard des jeunes plantes, l'année d'après qu'elles ont poussé il faut au mois d'Octobre, après la chute des feuilles, les taupiner, c'est-à-dire, faire autour de chacune des jets que le pied produit, des petites buttes en forme de taupinieres; de façon que ces petites branches en soient toutes environnées jusqu'à un demi-doigt près de l'extrémité d'en-haut, pour demeurer en cet état jusqu'au mois de Mars, qu'on les découvre par un beau jour, en leur donnant le premier labour de l'année. Cette maniere de butter les vignes ne se pratique que dans les terres légeres & pierreuses, & dans celles qui sont fortes & non humides ni trop grasses.

## ARTICLE IV.

### *Greffe de la Vigne.*

La vigne se greffe en fente de même que les arbres. Il y a des pays où l'on renouvelle entierement les vignes par le moyen de la greffe; elle se fait ordinairement dans les mois d'Avril ou Mai, qui est le tems où la séve entre en mouvement.

Il faut s'informer dans le pays de ceux qui ont des meilleures espéces de raisins; & pour n'y être plus trompé, on va les marquer sur pied en tems de vendange. Au mois de Mars, qui est celui de la taille des vignes, on achete les plus beaux sarmens de celles qu'on a marqué: je n'en limite pas la quantité, parce que cette quantité dépend du nombre qu'on en a besoin.

Ayant choisi les plus beaux brins, on les met en bottes, & on les porte à la cave ou au cellier pour qu'ils ne se séchent point. Le tems de greffer étant venu, on doit bien labourer la vigne, tirer les bottes de sarment du cellier, & les mettre tremper pendant deux jours dans de l'eau: il est bon de n'en laisser tremper que ce qu'on peut en employer dans un jour parce qu'il ne faut pas qu'elles trempent plus de deux jours: ensuite avec un couteau bien tranchant on taille les greffes des deux côtés jusqu'à la moële, ensorte que le côté qui doit joindre le bord de l'étot, soit tant soit peu plus gros & plus long que celui qui doit entrer en dedans. Il faut que la taille de la greffe soit fort mince, & longue d'environ douze lignes, & qu'elle ait la forme d'une lame de couteau, c'est-à-dire qu'elle ait un côté qui soit tant soit peu plus épais que l'autre: à mesure qu'elles sont taillées, on doit les mettre dans un seau ou pot de terre, avec un peu d'eau au fond.

On les taille le matin: & on n'en taille que ce qu'on peut en employer pour la matinée, & à midi on en taille pour l'après-dînée: plus elles sont fraîches taillées, mieux elles valent. On porte les greffes qui sont taillées à la vigne qu'on veut greffer; & commençant par le haut de la vigne on prend un cep, & on le tire un peu à soi hors de terre; puis on cherche l'endroit le plus uni, & on coupe tout autour les petites racines qui peuvent s'y trouver; ensuite à l'endroit le plus uni de la racine, qui est à sept ou huit pouces plus ou moins de profondeur, on coupe horisontalement la racine du cep entre deux nœuds, & on le fend par le milieu avec un couteau à la hauteur de l'entaille de la greffe, qui doit être de la hauteur de deux travers de doigt: en retirant le couteau de la fente, on insere la greffe dedans, on l'enfonce un peu & on fait ensorte que le côté le plus épais soit mis bord à bord du cep, afin que l'écorce puisse se bien joindre; après quoi on lie la greffe avec de la seconde écorce de boursaude, qui est une espéce de bois blanc, dont les feuilles sont rondes & épaisses, d'une couleur blanchâtre & velue: on se sert aussi de la seconde écorce de jeune tilleul. Ces sortes de bois se prennent dans les taillis de sept à huit ans, lorsque le bois est en séve; ou bien on prend des brins des têtes de saules coupées l'année précédente, & qu'on fend en deux: on se sert encore pour cet effet ou de petits brins de chanvre qu'on a gardé sans les faire rouir ou de pailles de seigle coupé sur le verd, & on les fait tremper dans l'eau avant de les employer. On lie donc la greffe fortement & proprement; ensorte qu'il n'y ait point de jour; puis on fait une petite fosse autour du cep, & on abbaisse doucement le sujet greffé avec une main, tandis que de l'autre on recouvre la racine & une partie de la greffe de terre bien meuble, & on ne laisse sortir hors de terre que deux boutons: quand on en a greffé un, on en prend un autre, & ainsi de suite jusqu'à la fin.

### *Soins & culture que demande la Vigne, lorsqu'elle est greffée.*

Il faut la bien sarcler de tems en tems, & en marchant ne pas toucher les greffes avec les pieds: lorsqu'elles ont poussé à la hauteur d'un pied, on doit les ésurdenter de tems en tems, & avoir soin de couper entre deux terres tous les jets bâtards qui proviennent des vieilles racines.

A la fin de Juillet on leur donne un léger labour, & on met des échalas aux plus fortes greffes: il faut bien prendre garde en labourant la vigne, de toucher aux greffes, de peur de les déboëter: quand elles sont en état d'être liées, on releve doucement les jets que les greffes ont poussé, & on les attache à l'échalas, ayant attention de les manier le plus doucement qu'il est possible.

A la fin de Septembre on leur donne encore un labour léger, ayant toujours soin de les bien ésurdenter, & de couper entre deux terres les rejettons que les racines poussent.

L'année suivante on les cultive comme les autres vignes, en les maniant cependant fort doucement, soit en les taillant, soit en les provignant. Si la vigne greffée n'a point été fumée, il est bon de la fumer l'année d'après la greffe, ensuite des vendanges, ayant soin de bien enterrer le fumier en la labourant; & comme les greffes ne reprennent point toutes, on peut au mois de Mars suivant doubler tous les ceps qui sont forts, ou regreffer sur les sujets qui ont manqué l'année précédente, & on trouvera que la vigne rapportera beaucoup plus qu'elle ne rapportoit ci-devant.

Dans les endroits où on ne provigne pas la vigne, on peut greffer sur les marcottes d'un an, de deux, & même de trois ans.

La greffe ne doit avoir qu'environ un pied de longueur; & la ligature dont on se servira pour lier la greffe, doit être environ de la longueur d'un pied ou un pied & demi, selon la grosseur de l'étot.

## ARTICLE V.

### *Fumage & terrage des Vignes.*

On demande s'il faut fumer la vigne; les uns prétendent que non, parce que, comme on ne doit tendre qu'à la qualité du vin plutôt qu'a la quantité, on en diminue le mérite par les fumiers. Les autres soutiennent au contraire que la terre n'étant pas suffisamment fournie de sels pour nourrir tous les plants de vignes qu'elle contient, il est nécessaire de la secourir par les engrais.

Il vaut mieux avoir des vignes bien fumées, que d'en avoir qui languissent & périssent en peu de tems. Quand la vigne a besoin de secours pour jetter de beau bois, il est necessaire de la fumer, mais avec prudence, & d'y mettre les fumiers propres au terrein.

Le fumier de vache & celui de mouton conviennent dans les sables & terres légerés; celui de cheval est propre pour les terres froides & humides: il est bon qu'il soit un peu consommé, il en profite davantage.

Il y en a qui veulent que le fumier que les Bouchers font chez eux ne soit pas si profitable aux vignes que les autres, parce qu'il n'a presque pas de litiere & qu'il y entre la plus grande partie des entrailles & du sang des animaux qu'ils tuent. Mais l'expérience est contraire: il n'y a point de fumier meilleur & plus rempli de sels que celui qu'on tire de l'étable ou de la cour d'un Boucher; le sang & les entrailles des animaux rendent cet engrais plus doux, & les sels plus efficaces.

On peut fumer la vigne depuis le mois de Novembre jusqu'à la fin de Mars. Pour cela on déchausse le pied des ceps en y faisant une petite fosse profonde d'environ un pied, dans laquelle on met le fumier; une hottée suffit pour trois ceps. Quand on fume la vigne au commencement de l'hiver, on laisse le fumier à découvert, afin que les pluies & les neiges qui tombent dessus les penetrent, & aident à la dissolution des sels lorsque la chaleur commence à se faire sentir; mais quand c'est vers le mois de Mars qu'on employe le fumier, il doit être entierement couvert de terre, parce que s'il ne l'étoit pas, il se dessécheroit & ne produiroit point d'effet.

On a coutume de fumer les jeunes plantes lorsqu'elles ont trois ou quatre ans, & ce fumage se fait de deux façons; sçavoir, par trous dans les terres qu'on ne ruelle pas; & dans celles qu'on ruelle, par rigoles longues qui se font au milieu des perchées, en en tirant de côté & d'autre la terre contre les ceps; ce qui releve les deux moitiés de la terre de la perchée, & les joint ensemble en dos-d'âne.

Les vignes qu'on ruelle se fument par trous, en en creusant un au pied de chaque cep de la largeur environ d'un pied & demi, & de huit à dix pouces de profondeur seulement, dans lesquelles on met du fumier qu'on recouvre aussi-tôt de terre.

On ne creuse ces trous que de huit à dix pouces de profondeur; premierement, de crainte d'endommager les racines de la vigne, dont le génie est de les pousser la plus grande partie vers la superficie de la terre; & en second lieu, parce que le fumier devant toujours être mis vers la superficie

ſuperficie de ce qu'on veut amender, il ſuffit de cette profondeur ; car ce n'eſt point de la groſſe ſubſtance du fumier que dépend la fertilité d'une vigne, mais des ſels répandus dans la matiere, qui operent quand ils ſe diſſoudent, par les humidités qui l'entraînent. On fume les vignes depuis la Touſſaint juſqu'à Pâques, lorſqu'il fait un tems qui permet d'y entrer.

L'autre maniere de fumer les vignes ſe fait, comme on l'a déja dit, par rigoles, dans leſquelles on jette le fumier à demi-hottée, plus ou moins près l'une de l'autre qu'on le juge à propos ; on ne le recouvre qu'à la fin du printems, où pour lors on a coutume de donner le premier labour aux vignes.

### *Maniere de terrer les Vignes.*

Le ſecours qu'on donne à la vigne en la terrant, ne lui eſt pas moins utile que le fumier ; c'eſt toujours pour le même but, qui eſt de la fertiliſer.

Il n'y a point de terre qui ne ſoit ſujette à s'épuiſer de ſels, ſi l'on n'a pas ſoin de prévenir ou de réparer cet épuiſement par les amendemens. L'une en demande plus, & l'autre moins.

Celui qu'on donne aux vignes par le moyen des terres portées, augmente conſidérablement leurs forces par la quantité des ſels qui ſont dans ces ſortes de terres, qui les penetrent plus aiſément par le grand remuement qu'on en fait.

La haute vigne n'a pas beſoin de ce ſecours, parce qu'elle eſt ordinairement dans des jardins où la terre eſt aſſez bonne d'elle-même, & le muſcat & les autres raiſins qui en ſont le plant, jettent aſſez, ſur-tout quand on les laboure bien, ſans qu'ils ayent beſoin d'être terrés.

Pour la vigne moyenne, le terrage lui eſt utile & même néceſſaire, lorſqu'elle ne fait plus que des productions languiſſantes. Voici comme on terre la vigne.

On prend de bonne terre qu'on porte dans des hottes au bout de la vigne le plus haut, où on la jette ſur la tête des perchées.

On porte la terre au haut de la vigne, parce qu'elle deſcend toujours aſſez dans le bas par les labours & les pluies qui l'entraînent.

En terrant la vigne, où l'on n'y veut faire ſimplement que des têtes tout du long de l'extrémité de leur bout d'en-haut, ou bien on les veut terrer tout le long des perchées.

Si on ne veut faire que des têtes, on ſe contente de faire porter les terres au bout d'en-haut ; & commençant à faire une tête, on jette hottée de terre ſur hottée, juſqu'à ce qu'il y ait un pied & davantage de terre de hauteur, & douze pieds de longueur, le tout également haut ; en quoi il eſt bon de veiller ſur le travail des Vignerons qui travaillent à fort-fait.

Si on veut terrer les vignes tout le long des perchées, il faut que ſur le haut de chacune il y ait ſeulement une tête de la hauteur d'un pied au moins, & longue de quatre bons pieds ; ce ſera aſſez pour le reſte que la terre ſoit miſe le long de chaque perchée à l'épaiſſeur de quatre doigts. Une perchée étant terrée de cette maniere, on continue les autres de même juſqu'à ce que l'ouvrage ſoit fini. Pour les vignes ruellées, on jette la terre dans les rigoles, les hottées éloignées l'une de l'autre à diſtance raiſonnable. On terre les vignes depuis le mois de Septembre juſqu'au mois de Mars.

Quand on a fait des provins, & qu'on les terre la ſeconde année qu'ils ſont repris, pour leur donner des forces, on peut les terrer ſeuls & par trous, ſans qu'il ſoit beſoin d'attendre qu'on terre pleinement la vigne où ils ſont.

Jamais on ne terre une vigne délicate lorſqu'il eſt tombé de la neige, de peur de la faire jaunir. Pour les vignes des terres fortes, on le peut faire tant qu'on peut entrer dedans, & que les gelées permettent qu'on puiſſe avoir de la terre.

Toutes vignes qui ont été terrées, & où par conſéquent la terre a été miſe groſſierement, doivent être dès le premier labour qu'on leur donnera, labourées à uni, & fort profondément.

En terrant quelque vigne que ce ſoit, plus on s'approche du bas, moins doit-on mettre les hottées de terre près les unes des autres, parce que la terre deſcend toujours.

Comme le tems auquel la vigne fleurit eſt fort dangereux pour les labours, il ne faut faire alors ni labour ni terrage, parce que la terre fraîchement remuée exhale beaucoup de vapeurs, qui aux moindres fraîcheurs auſquelles cette ſaiſon eſt ſujette, s'arrêtent ſur les fleurs, & les attendriſſent tellement, qu'il en périt la plus grande partie.

### *Inſectes nuiſibles à la Vigne.*

Les *bêches* ſont de petits moucherons de couleur verte, qui ſont beaucoup de préjudice aux raiſins & aux jeunes feuilles. Ils s'enveloppent dans ces feuilles, & y tendent une eſpéce de toile fort déliée, aſſez ſemblable à celle de l'araignée, où ils dépoſent leurs œufs. Pour les détruire, il faut avoir ſoin de ramaſſer toutes les feuilles dans leſquelles leurs œufs ſont enve-

loppés, tant celles qui tiennent encore à la vigne, que celles qui sont tombées à terre, & les brûler toutes hors de la vigne.

Les *limaçons* sont des animaux qui gâtent la vigne; & comme ils se cachent pendant la chaleur du jour, on doit les ramasser avec attention, soit au printems, soit en automne, dès le matin, ou aussi-tôt qu'il a plû, ou qu'il est tombé de la rosée, & ensuite les écraser.

Les *gribouris*. Les terres douces & légeres sont sujettes à cette espéce d'insectes. On connoît qu'une vigne en est attaquée, lorsque son bois est court & menu, que ses feuilles sont criblées, & qu'elle ne donne presque point de raisins, & encore mal conditionnés, malgré les soins qu'on apporte à la bien cultiver. Les gribouris sont beaucoup plus petits que les petits hannetons, & ils leur ressemblent non-seulement par leur figure, mais aussi par leur couleur. Ils s'acharnent toute l'année à détruire la vigne, l'hiver en se retirant en terre dès le mois de Septembre, pour y ronger les racines sur-tout des jeunes ceps; & en en sortant l'été au mois de Mai quand le bourgeon grossit, pour le tracer & en ronger la superficie, ainsi que les feuilles, & ensuite s'attacher aux grains de raisin, les piquer, en tirer le suc, & y déposer leurs œufs, d'où naissent un nombre infini de petits vers qui détruisent tout au moment de la récolte. Pour prévenir ce malheur, il est bon de semer une certaine quantité de féves dans différens endroits de la vigne, afin que ces insectes s'y amassant, on puisse les détruire en enlevant le feuillage de féves, & par conséquent tous les animaux qui s'y sont retirés.

Comme il y a encore bien d'autres insectes qui attaquent la vigne, & que tous cherchent à se refugier aux approches de l'hiver, soit en terre ou dans des fumiers, il est bon d'en mettre au pied de la vigne, pour ensuite le brûler à la fin de l'hiver, & par-là en détruire une quantité prodigieuse: mais afin qu'un particulier ne travaille pas en vain, il est nécessaire que tous ceux qui ont des vignes à l'entour de la sienne, fassent les mêmes choses que j'ai dit ci-dessus, & dans le même tems; autrement ce ne seroit rien faire, puisque ces animaux allant d'une vigne à l'autre, auroient bientôt regarni un endroit qu'on auroit dépeuplé.

### *Autre espéce de Vigne basse.*

On a dans la haute Picardie une espéce de vigne basse, dont la culture est très-différente de celle des vignes dont j'ai parlé.

La maniere de la planter est la même chose; mais aux années suivantes qu'elle a poussé du bois, cela est tout différent.

La méthode des Vignerons de ce pays est de renouveller leurs vignes tous les ans, c'est-à-dire, que lors de la taille ils observent comme ailleurs le plus ou le moins de force qu'un cep peut avoir, pour lui donner la taille proportionnée; mais sans se mettre en peine de coursons, ils coupent leurs branches à cinq ou six yeux; puis prenant tout le cep encore jeune, ils le couchent dans une fosse creuse d'un pied, & font des provins autant qu'il y a de branches, qu'ils recouvrent incontinent de terre; de maniere que l'extrémité de ces provins en sorte à trois ou quatre yeux, suivant le plus ou le moins de force que le cep a: d'un cep ainsi provigné, ils passent à l'autre, & en font la même chose; de cet autre à un autre encore; ensorte que toute la piéce de vigne n'est entierement que provins.

Pareil ouvrage, comme on a dit, se recommence tous les ans au printems: si bien que lorsqu'on a taillé, on ne sçauroit en ce pays trouver assez de monde pour provigner; hommes, femmes & garçons, tout s'en mêle: & ce travail en ce pays est un rien quant à la maniere d'être pratiqué, au lieu qu'ailleurs, & sur-tout aux environs d'Auxerre, c'est où paroît l'habileté d'un Vigneron.

### *Vignerons.*

Les Vignerons qui entreprennent de façonner des vignes en tâche, doivent les labourer avant le premier Mars, les biner avant la Madeleine, & les rebiner avant les vendanges, si le tems y est convenable, sinon immédiatement après; le tout à peine des dommages & intérêts du Maître.

Ils doivent provigner & faire des fosses dans les saisons convenables; car la vigne qui n'est point taillée à tems, jette tout en bois. Il y a des Coutumes qui fixent sur chaque année le nombre des provins à quatre-vingt au moins par arpent.

Les Vignerons qui façonnent à la journée doivent être au travail depuis le premier Mars jusqu'au premier Octobre à cinq heures du matin, pour ne le quitter qu'à six heures du soir; & depuis le premier Octobre jusqu'au premier Mars à la pointe du jour, pour ne le quitter qu'à telle heure qu'ils arrivent à la nuit en leur maison, sans dormir à midi, & sans discontinuation que pour prendre les repas. Autrement on ne les doit payer qu'à proportion du tems qu'ils ont employé.

Il leur est défendu d'avoir des chiens dans les vignes, d'y faire du feu, & d'y brûler ou d'emporter aucun échalas, haies ni sarmens.

J'ai parlé ailleurs des Jurés qu'on établit pour la conservation des fruits.

### *Vigne Porrette.*

Il croît dans les vignes une espéce de porreau sauvage, qu'on appelle vigne porrette, ou porreau de chien : les Vignerons le mangent crud en salade ou en compote, & le gardent toute l'année.

---

# CHAPITRE III.

## *Des Vendanges.*

### *Façons des Vins de Bourgogne ; Rapez : secrets concernant le Vin.*

QUand les vendanges approchent, on doit songer à préparer les cuves, voir si elles sont en état de pouvoir contenir en sûreté la vendange qu'on y prétend mettre ; les bien entretenir de cercles, de crainte que le moût, autrement dit le vin doux, ne fuie lorsqu'il est dedans ; & abreuver les cuves pendant quelques jours, avant que d'y mettre la vendange.

Les cuves sont ordinairement faites de bois de chêne scié en douves de quatre pieds ou quatre pieds & demi de haut, larges de cinq à six pouces, & épaisses d'un pouce & demi. L'enfonçure est de planches de chêne aussi épaisses que les douves, mais plus larges. Il faut faire provision de tonneaux bien accommodés & bien reliés, & ne point oublier pour cela de se fournir de cercles & d'osier. On a besoin de tines, d'un cuvier, d'un rateau, d'une pelle de bois, d'une fourche de fer à dents plates qui ait cinq ou six fourchons ; d'une béche pour couper le marc ; de pots d'osier qui tiennent au seau, dont on se sert pour porter le vin dans des tonneaux ; de sébilles de bois, d'entonnoirs de bois faits de douves à maniere de cuvette ; de paniers pour les bêtes de somme, de paniers à anse, & de hottes : il faut que tout cela soit prêt, de maniere que le vin y puisse tenir sans se perdre ; avoir soin que le pressoir soit en état, que rien n'y manque ; garnir bien les jointures de terre glaise, afin que lorsqu'il faudra presser les raisins, le moût ne se perde pas, & les rende secs & déchargés de toute liqueur ; que les celliers soient tenus proprement, & que les caves vuides de toutes ordures, soient prêtes à recevoir le vin qu'on a à y placer.

### *Ban de Vendanges.*

Il y avoit autrefois en France un ban de moisson, qui a été aboli depuis long-tems ; mais le ban de vendanges y a été conservé, à cause des avantages que le Public en reçoit. *Voyez Salvaing.*

C'est aux Officiers de la Justice du lieu, soit royale ou subalterne, qu'appartient le droit d'indiquer l'ouverture ou ban des vendanges chacun dans son ressort, parce que c'est un droit de Police. En Anjou, le Bas Justicier en peut user non-seulement sur ses Sujets, mais même sur ceux d'autrui, quand il en a la possession, parce que la Coutume ne demande pas d'autre titre.

Les Seigneurs ou leurs Juges ne doivent pas indiquer le ban de vendanges par une autorité arbitraire ; ils doivent le faire avec connoissance de cause, après avoir entendu les Messieurs & les principaux Habitans, ou fait visiter les vignes par Experts : de même le ban de vendanges ayant été mis par celui qui en a le droit, le Juge supérieur ne peut réformer son Ordonnance qu'en connoissance de cause.

Le ban de vendanges empêche de vendanger plutôt que le jour marqué : il oblige tous ceux du ressort, sous peine d'amende & de confiscation ; les Ecclésiastiques & les Nobles y sont sujets, quoiqu'ils ne le soient point aux autres servitudes de la Coutume du lieu : mais le ban n'impose pas la nécessité de vendanger le jour marqué, & on peut impunément retarder ses vendanges. Le Juge même qui a mis le ban, peut en dispenser par une permission expresse, pourvû que ce soit pour cause raisonnable & gratuitement.

Ceux qui ont des clos de vignes à part, peuvent les vendanger quand bon leur semble, & ne sont point tenus du ban. Le Curé en doit être averti trois jours avant. Il n'est pas permis de vendanger la nuit.

*Des Vendanges.*

On vendange quand les raisins sont meurs ; ce qui arrive le plus souvent sur la fin de Septembre, & quelquefois en Octobre, suivant le tems & les climats. Les contrées qui approchent le plus du midi, donnent leurs raisins bien plutôt que celles qui sont voisines du septentrion : c'est pour cela qu'on regle le ban des vendanges selon les cantons & le terrein.

La maturité du raisin se juge à l'œil, quand il a acquis sa couleur naturelle, soit noir ou blanc ; puis le ban publié, on vendange. Heureux quand le tems y est propre. Rien de plus gai qu'une belle vendange ; rien de plus désolant, quand elle est pluvieuse.

En vendangeant, s'il tombe le matin quelque forte rosée ou brouillard épais, il faut suspendre l'ouvrage, & faire déjeûner les Vendangeurs, jusqu'à ce que le soleil ou le haut jour ait séché l'humidité, parce qu'étant mêlée avec le raisin dans le tonneau, elle affoibliroit le vin.

La coutume est dans des pays de cueillir les raisins noirs séparément des blancs, afin de faire le vin de même ; & en d'autres on mêle les uns & les autres.

Ceux qui se piquent de sçavoir faire du bon vin, se donnent bien de garde de mêler les bons raisins avec ceux qui sont de peu de valeur ; ils ont toujours soin qu'on mette les derniers à part pour en faire du vin commun.

Ils observent encore, sur-tout dans les années chaudes, d'ôter le plus de grappes qu'ils peuvent en les foulant. Cette façon contribue beaucoup à la qualité du vin ; il doit cuver un peu pour prendre couleur.

Il est des pays où l'on foule la vendange dès le pied de la vigne dans des tonneaux ; d'autres où on l'apporte à la maison sans l'écraser, & on le foule à mesure ; d'autres encore où l'on se sert de l'une & de l'autre de ces méthodes.

Quelques-uns se servent d'un grand crible de fil-d'archal pour couler le vin, & retenir les peaux du raisin.

*Maniere de façonner les Vins.*

Il y a des manieres de façonner les vins qui aident à perfectionner ce que le raisin a de bon par son terroir & sa maturité ; mais la seule façon des vins n'en fait pas la bonté : le plus ou le moins de relief dépend du terroir, du plant & du climat.

On préfere un fin vin de Champagne à un vin de Beaune, & les vins de Beaune à ceux de Tonnerre ; ainsi du reste : & toute cette différence vient des sels des terres qui donnent aux raisins des qualités différentes.

Tous cantons ne rapportent pas du vin de même couleur ; l'un en donne de rouge, l'autre du paillet, celui-ci du gris, & celui-là du blanc ; ou bien telle côte pourroit en mêlant tous les raisins ensemble, produire du vin un peu rouge, qui en produit du blanc & du rouge tout-à-fait, lorsque les raisins de ces deux espéces sont séparés : si bien que la plûpart des manieres de donner les couleurs au vin, dépendent ou de l'usage du pays, ou de la prudence du Maître à le faire de telle ou de telle couleur.

Quant à la maniere de faire du vin en général, tout le monde sçait assez que pour tirer le moût de la cuve où l'on a foulé la vendange, il faut avoir mis une grosse canelle ou robinet de cuivre au bas de la cuve ; & pour empêcher que le marc de raisin ne bouche le trou de la canelle qui est en dedans, ce qui empêcheroit le vin de couler, on met sur le trou un faisceau de branches d'asperges sauvages ou de sarment, avec une grosse pierre par-dessus, afin qu'il ne remonte point. On tire tout le vin de la cuve, ayant placé sous la canelle un tonneau enfoncé en terre pour recevoir le vin ; & à mesure qu'il se remplit, on le vuide en le portant par seau dans les tonneaux, qui sont disposés & rangés pour cela ; on met par égalité dans chaque tonneau, tant celui de mere-goutte, que celui qui vient du pressoir, afin que toute la cuvée soit égale en qualité & en quantité. De cette méthode générale venons à des particulieres qu'il est bon de sçavoir.

*Vin rouge.*

La plus grande partie de ceux qui ont des vignes & qui veulent faire du vin rouge, s'imaginent qu'il n'y a qu'à donner au raisin plus ou moins de cuve, selon le degré de couleur qu'ils veulent lui donner ; mais ils se trompent, l'expérience nous ayant fait voir jusqu'ici qu'il y a bien d'autres précautions à prendre pour y réussir, c'est-à-dire pour lui faire acquérir le rouge qu'on souhaite, sans rien diminuer de la grace que doit avoir le vin ; & ce sont ces précautions nécessaires à prendre, qui nous font dire qu'il y a de la façon à faire du vin.

D'où vient que nous voyons bien souvent des raisins d'un mérite égal, crûs dans les vignes

de différens Maîtres, situés dans un même terroir également bon & bien exposé ; d'où vient, dis-je, que ces raisins rendent du vin meilleur aux uns qu'aux autres, si ce n'est par la mauvaise façon qu'on lui a donné ? Ainsi pour éviter de pareils inconvéniens, il faut premierement avoir égard aux années, qui étant plus ou moins chaudes, veulent que les vins qu'on veut rendre rouges cuvent de même.

En second lieu, on doit considerer l'espéce du vin, c'est-à-dire s'il est fin ou grossier. S'il est fin, & par conséquent beaucoup plus rempli d'esprits qu'un autre qui a plus de corps, quatre ou cinq heures de cuve suffisent quand on veut qu'il soit bien rouge : c'est ainsi que se gouvernent les bons vins de Coulange & des environs ; ils prendroient le goût de la grappe, si on les laissoit plus long-tems dans la cuve. Si néanmoins les années sont pluvieuses, on peut les y laisser passer une nuit. Les vins trop fermentés sont toujours grossiers ; outre que plus la vendange cuve, moins elle rend de moût, parce qu'il s'en perd toujours beaucoup dans la fermentation.

Lorsque le vin est grossier, c'est-à-dire moins spiritueux & moins sévé, on l'y laisse un jour entier ; & même au bout de ce tems si l'on juge qu'il n'ait pas assez cuvé, on retarde encore à le mettre sur le pressoir ; car ces sortes de vins n'acquierent leur mérite que par le corps qu'ils prennent dans la cuve, n'ayant que très-peu de qualité d'ailleurs.

Il y a des gens qui par une application particuliere à façonner du vin, sçavent, pour ainsi dire, le tems & l'heure qu'il est à propos de l'entonner ; & cela par une certaine connoissance qu'ils se sont acquise du point de couleur & de séve que ces vins doivent avoir, suivant la différence des années ; secret qu'il seroit besoin qu'eussent tous ceux qui se veulent mêler d'avoir des vignes, & qu'ils apprendroient aisément s'ils vouloient s'en donner la peine.

Une attention qu'il faut avoir pour le vin rouge, délicat ou autre, c'est d'en ôter le plus de grappes que l'on peut, soit avec le rateau quand il est dans la cuve, soit des mains ou autrement avant que de l'y mettre : les grappes qu'on appelle en quelques endroits *la ralle*, sont âcres, & elles diminuent la grace & le relief du vin.

### *Vin à repasser sur le marc.*

Lorsque le vin est tiré de la cuve & entonné, & que l'on a quelques piéces de vin à repasser sur le marc, soit rouge, blanc, vieux ou nouveau, pressurage ou autres qui péchent en couleur & ont quelques autres défectuosités, il faut en même tems les survider dans la cuve sur le marc, bien brouiller le tout ensemble, & le laisser cuver ; sçavoir pour le nouveau, tout au plus vingt-quatre heures, & pour le vieux douze heures ; & quand on voit qu'il a pris couleur, qu'il n'a point de douceur, & qu'il est agréable à boire, on le tire, & on l'entonne dans des tonneaux à part pour le reconnoître ; ensuite on retrousse le marc, & après l'avoir fait égouter tout le tems nécessaire, on le porte au pressoir.

Il ne faut pas faire comme bien des gens, qui attendent à tirer leur vin de la cuve lorsque le marc commence à baisser tant soit peu. Ceux qui en usent ainsi, ôtent au vin la plûpart de ses esprits. Un vin trop cuvé est toujours bon à garder, & jamais à boire ; ainsi il est toujours dangereux de faire trop bouillir le vin.

Il y en a qui appréhendant de perdre du vin quand il bouillonne, n'emplissent leurs tonneaux pour la premiere fois qu'aux trois quarts & demi : c'est une très-mauvaise maxime, & qui n'appartient qu'à des avares, qui préferent une petite quantité de vin, qui n'est rien pour ainsi dire, à une bonne qualité ; car empêchant qu'en bouillant il ne jette son écume par dessus, ils lui ôtent les moyens de se purifier & de s'éclaircir comme il faut. Ainsi pour éviter cette mauvaise façon, on observera pour cette premiere fois de remplir ces tonneaux jusqu'à ce qu'on touche aisément au vin du doigt.

Quand le vin a jetté sa premiere fougue, & qu'après qu'on a rempli les tonneaux il ne dit plus mot, on commence à le couvrir de feuilles de vignes sur lesquelles on met du sable, de crainte qu'il ne s'y dissipe trop d'esprit, & on le laisse en cet état jusqu'à ce qu'on veuille le bondonner ; ce qu'il faut toujours faire le plutôt qu'il est possible.

Toute cuvée de vin doit avoir une égalité de couleur & de bonté ; ce qu'elle acquiert lorsqu'on a tout mêlé le vin dans la cuve avant que de l'entonner ; ou bien en mettant également dans chaque tonneau autant de vin sortant de la cuve, que de celui qui sort du pressoir.

Les habiles en l'art de faire le vin, & qui n'ignorent pas la grossiereté dont est celui du dernier pressurage, se donnent bien de garde de le mêler parmi d'autres ; mais le mettant dans un tonneau à part, ils le destinent ou pour leur boisson, s'il sort d'un vin délicat, ou pour celle des domestiques, s'il vient de raisins qui ne puissent rendre que du vin commun.

Qu'on ne suive jamais la méthode de ceux qui par certain esprit de ménage ne font que patrouiller leurs vendanges, en les faisant tirer en longueur. Il arrive de ce tripotage deux in-

conveniens : le premier eſt que ſi c'eſt du vin rouge, il eſt dangereux que la premiere vendange attendant l'autre, ne s'échauffe trop & ne prenne le goût de grappe ; & ſi c'eſt du blanc, qu'il ne jauniſſe, le ſecond eſt que, ſoit vin blanc, ſoit vin rouge, les meilleurs & les plus ſubtils eſprits s'en évaporent ; par où ils gâtent leur vin, en interrompant à l'égard du vin rouge la fermentation qui s'en doit faire, & à l'égard du blanc en le laiſſant jaunir : ils ſont cauſe que ces vins prennent un goût molaſſe qu'ils gardent toujours, & qui les rend de beaucoup moindre valeur qu'ils ne ſeroient, ſi l'on avoit ſuivi une meilleure méthode pour les faire.

## *Vin gris.*

Lorſqu'on veut faire du vin qui ait la couleur de gris-de perle, & qui ſoit prompt à boire ; on met les raiſins noirs ſur le preſſoir auſſi-tôt qu'ils ſont coupés, pour les y fouler & eſſucquer, & enſuite on entonne le jus qui en eſt provenu. Il en faut remplir preſque tout-à-fait les tonneaux, c'eſt-à-dire juſqu'à ce qu'on puiſſe aiſément toucher au vin avec le bout du doigt, & avoir ſoin d'y mettre de deux jours en deux jours deux pintes & demie de vin, afin de l'obliger à jetter promptement au-dehors ſon écume, & tout ce qu'il peut avoir d'impur. On ne doit faire du vin de couleur de gris-de-perle qu'avec des raiſins noirs de la meilleure eſpéce, provenant d'une vigne plantée ſur des côteaux expoſés au midi. C'eſt en ces lieux-là où le raiſin eſt le plus propre pour faire du vin de cette couleur. Quoique cette liqueur ne ſoit faite qu'avec des raiſins noirs, cependant elle eſt toujours comme la couleur de-gris-de-perle, très-excellente & très-agréable à boire quand elle eſt bien façonnée : cette liqueur peut être bûe depuis le vingt-cinq Octobre juſqu'à la fin de Mars.

## *Vin clairet.*

Pour faire du vin clairet, afin que la liqueur acquiere le point de couleur qu'on lui demande, & qu'elle ait le relief & la délicateſſe qu'on ſouhaite, il faut le tirer de la cuve, & le porter au preſſoir trois ou quatre heures après que les raiſins y auront été mis pour cuver. Il y en a qui, fort curieux d'avoir du vin de cette eſpéce, apportent de la vigne les raiſins ſans les meurtrir & les mettent tout d'un coup ſur le preſſoir. La coutume de faire des vins clairets s'obſerve en bien des endroits ; on en fait en Gaſcogne qui eſt excellent & très-vineux, pétillant toujours dans le verre par la grande abondance d'eſprits dont il eſt chargé. La méthode de faire des vins clairets, s'eſt néanmoins abolie en bien des vignobles ; en France on les fait ou tout rouges ou tout blancs ; ce vin clairet eſt propre à boire depuis le mois de Mars juſqu'au vingt de celui d'Août, qui eſt le tems où on commence à boire le vin qui a bien bouillonné dans la cuve ; ce que les Pariſiens appellent vin de l'arriere ſaiſon, & qu'on continue à boire pendant tout l'hiver.

On appelle vin de *mere-goutte*, celui qui provient des raiſins qui n'ont point du tout été preſſurés, ou très-peu. Il eſt conſtant que le vin le plus ſpiritueux & le plus délicieux de tous les vins, eſt celui qui ſort par la canelle de la cuve, par le ſeul poids des raiſins qui y ont été mis, ou par une légere preſſion. Le vin oppoſé au vin de mere-goutte, eſt celui de preſſurage ; car c'eſt celui où il y a le moins d'eſprits, & qui par conſéquent eſt le moins eſtimé de tous ; il provient du marc du raiſin qui a été fortement preſſuré, & il n'eſt du tout propre qu'à remplir le vin de l'arriere-ſaiſon.

## *Vin blanc.*

Les meilleurs raiſins qu'on prend pour faire le vin blanc, ſont le melier, le beaune & le fromentier ; il faut les ceuillir à l'iſſue de la vendange des rouges, les fouler dans une cuve qui ne ſerve qu'aux blancs, & laver bien le preſſoir avant que d'en preſſer le marc, de crainte qu'il ne prenne quelque teinte du rouge ; comme les vins blancs ſont fort ſujets à devenir jaunes lorſqu'ils ſont mal façonnés, on doit obſerver, pour qu'ils ne tombent point dans cet inconvenient, de ne les faire nullement cuver : les raiſins blancs, pour rendre du vin bien clair, ne veulent qu'entrer & reſſortir inceſſament de la cuve, pour être mis ſur le preſſoir, où le plus ſouvent on les décharge venant directement de la vigne ſur le preſſoir, & on l'entonne à meſure dans des tonneaux.

Le véritable moyen de bien conſerver toutes ſortes de vins, eſt de prendre garde qu'ils ne s'éventent, pour cela d'en tenir le bondon bien fermé, & avoir ſoin de l'entretenir toujours plein, en le rempliſſant tous les deux mois.

### *Vin doux.*

Voici une liqueur qui se fait assez ordinairement en bien des endroits ; elle est assez agréable à boire ; la maniere de la faire n'est pas difficile : on se sert ordinairement de vin rouge ; mais rouge ou blanc il n'importe.

Il faut prendre le vin doux aussi-tôt qu'il est foulé dans la cuve, & ne point attendre qu'il commence à bouillir, parce qu'il perdroit de sa douceur : on prend de ce vin autant qu'on juge à propos d'en faire, c'est à-dire une feuillette, un quart, ou moins si l'on veut ; puis on l entonne ; ensuite on délaye de la moutarde faite avec du vin doux, & non point avec du vinaigre, comme on fait ordinairement ; il en faut une chopine mesure de Paris, pour un quart ; après quoi on la verse dans le tonneau, & on la mêle bien avec le vin.

Cela fait, on met pour un quart environ un quarteron de bon beurre qu'on jette par le bondon, coupé en morceaux ; on ajoute à ces ingrédiens un sachet de toile fait en long, gros comme un boyau, pour qu'il puisse entrer par le bondon ; on met dans ce sachet de la canelle, du gingembre & des clous de girofle, après quoi on bondonne le tonneau ; il faut qu'il soit tout plein, & comme il est de nécessité que le vin y fasse effort, on a la précaution de bien faire relier le tonneau avec des bons cercles : on doit laisser le vin en repos, & prendre garde de tems en tems s'il ne prend point vent.

Les ingrédiens mêlés avec le vin en diminuent les esprits, & empêchent qu'il ne fermente ; c'est pourquoi cette liqueur conserve toujours sa douceur naturelle jusqu'à ce qu'il soit bû. On peut commencer à percer le vin doux pour en goûter, six semaines après qu'il a été entonné.

Quelques-uns, à mesure qu'ils en tirent, & lorsqu'il y en a environ dix ou douze pintes d'ôtées, le remplissent de bon vin vieux ; le vin doux ne s'en maintient que mieux dans la suite, & c'est ainsi qu'on trouve le secret de le faire foisonner ; c'est le vin de liqueur de quelques Provinces, & celui qu'on y sert au dessert : le vin doux peut aller quand il est bien conservé, jusqu'à Pâques.

D'autres prennent dix ou douze hottées de bons raisins bien meurs qu'ils foulent dans la cuve, & en tirent aussi-tôt le vin qu'ils mettent dans un tonneau relié de bons cercles ; ensuite ils l'emplissent tout-à-fait & le bondonnent bien : cela fait ils mettent ce tonneau dans l'eau, qui doit baigner par-dessus ; ils l'y laissent durant quinze jours & davantage, selon qu'ils jugent que le vin a de force ; puis ils l'ôtent pour le mettre dans la cave ou dans le scellier, & s'y il conserve dans sa douceur pendant toute l'année.

### *Vin Muscat.*

Il faut lorsque le vin blanc bout encore, faire infuser dans le tonneau un sachet de fleurs, & semences d'orvale, ou bien un sachet de fleurs de sureau, & retirer le sachet au bout de douze ou quinze jours.

### *Vin Bourru.*

Le vin bourru n'est autre chose qu'un vin doucereux, qui a encore sa lie, parce qu'on l'a empêché de bouillir, ce qu'on peut faire en le jettant dans de l'eau froide.

Mais pour avoir de bon vin bourru, on prend deux litrons de froment qu'on fait bouillir dans trois pintes d'eau jusqu'à ce qu'il creve ; & l'ayant bien remué, on passe la liqueur dans un linge blanc ; ensuite on exprime un peu le froment pour faire passer la crême ; on verse deux pintes de cette eau dans un muid de vin blanc dans le tems qu'il bout encore, & on y met un petit sachet de fleurs de sureau séches.

### *Raisiné.*

Le raisiné est une préparation de raisin faite avec du vin doux, qu'on fait cuire & réduire à moitié pour le conserver : on l'étend sur du pain pour le déjeûner & le goûter des enfans.

### *Maniere de contrefaire le Vin d'Espagne.*

Ayez un vaisseau de cuivre approchant comme la poire d'un alambic, excepté que son ouverture doit être large d'un pied, & doit avoir à trois doigts du fond une canelle : remplissez votre alambic d'eau très-claire à quatre pouces du bord ; s'il tient un demi muid, mettez-y

cent livres de bon miel ; faites un bouquet de romarin que vous pendrez avec une corde dans votre alambic ; faites bouillir cette composition à petit feu pendant une heure, jusqu'à ce qu'elle ne rende plus d'écume, que vous aurez soin d'ôter : laissez-le bouillir en cet état pendant un quart d'heure, ensuite retirez-le du feu, & le laissez encore un autre quart d'heure : tirez-le de l'alambic, & le versez dans un tonneau défoncé ; mettez dans ce tonneau une poignée de lavande : étant froid, jettez-le dans un tonneau où il n'y ait eu que des liqueurs le lendemain vous ferez un sachet en long, gros comme un boyau, dans lequel vous mettrez des nois muscades, du gingembre, des clous de girofle, de la coriandre & de la canelle : après avoir concassé le tout, vous y ajouterez de l'écorce de citron jaune; vous ferez entrer le bondon & le tiendrez suspendu pendant six semaines : après ce sachet par vingt-quatre heures, si votre liqueur ne bout pas, vous y mettrez un demi-septier d'esprit-de-vin pour l'exciter à bouillir : il faut que le vaisseau soit toujours plein, pour que le vin jette son ordure pendant les six semaines ; lorsqu'il cessera de bouillir, vous boucherez le vaisseau ; deux jours après qu'il sera bouché, vous en tirerez pour regarder s'il est clair : vousle laisserez en cet état pendant six autres semaines sans y toucher, au bout duquel tems vous le soutirerez dans un autre vaisseau bien m ché : on doit garder de cette composition pour remplir le vaisseau, & quand le vin sera bien reposé, vous en servir au besoin.

## *Vin de Cerises.*

On prend douze ou quinze livres de cerises aigres dans le mois de Juin ou de Juillet, on en ôte les queues & les noyaux, puis on jette ces fruits & les noyaux cassés par la bonde d'une barique de bon vin blanc ; & après qu'elles y ont été pendant un mois, & qu'elles ont communiqué au vin leur qualité rafraîchissante & apéritive, l'on perce la barique, & l'on en boit le vin avec plaisir. La couleur en est agréable à voir, le goût délicieux, & les effets surprenans : il n'y a peut-être point de remede plus excellent pour temperer les reins, & pour en vuider les sables, les glaires & petites pierres.

## *Vin de Coings.*

Il faut prendre dix ou douze livres de coings, les peler & couper par morceaux, puis les jetter dans cinquante ou soixante pintes de bon moût clairet, & les laisser bouillir dans le tonneau pendant trente jours : ensuite on coule la liqueur, & on la met dans un autre vaisseau, que l'on scelle bien, & on la conserve pour l'usage.

On en fait aussi avec de l'eau ; pour cela on prend au mois d'octobre cinquante ou soixante pintes d'eau de fontaine, mesure de Paris ; on y jette dix ou douze livres de coings préparés de la même façon que je l'ai dit ci-dessus ; on les laisse tremper jusqu'à ce que l'eau ait une couleur jaune semblable à celle du vin d'Espagne blanc ; après quoi on coule cette eau, & on la fait bouillir à petit feu de charbon, jusqu'à la diminution du quart, en l'écumant souvent ; & après l'avoir mise dans un vaisseau bien plein & bien bouché, on la conserve pour le mois de Mars suivant. Ces deux boissons produisent de bons effets dans les personnes qui en usent ; elles fortifient les parties internes, & s'opposent au flux de ventre & à la dyssenterie, nettoyent les reins de leurs ordures, empêchent que la vapeur du vin ne fasse mal à la tête & garantissent des vapeurs pestilentes.

## *Vin d'absynthe.*

Prenez cent dragmes d'absynthe, c'est-à-dire le pois d'un peu plus d'une livre ; pilez-la & la liez bien dans un linge clair & net ; mettez-la ensuite dans un baril de moût ou de vin blanc : puis laissez-la tremper l'espace de deux mois, & buvez-en. Ce vin est excellent pour l'estomac, pour la digestion, pour uriner, &c.

## *Vin de Raisins secs d'espagne.*

C'est au mois de Janvier ou de Février qu'on les apporte d'Espagne. Pour faire cette espéce de vin, on prend quinze ou vingt livres de raisins secs, on en ôte les pepins, on écrase un peu les raisins, & on les met dans une barique de bon vin blanc, pour en boire à Paque. Ce vin a la couleur d'un vin d'Espagne, il est agréable au goût, & a des très bonnes qualités ; il adoucit la poitrine, appaise la toux, favorise la respiration, fortifie l'estomac, & le foye, provoque l'appetit, s'oppose aux envies de vomir, arrête le flux de ventre ; en un mot, il est un remede excellent contre l'hydropisie, & il convient aux vieillards, aux va-

letudinaires

letudinaires, aux pituiteux, aux mélancoliques, & enfin aux femmes délicates.

### *Piquette* ou *demi-Vin.*

L'économie veut qu'au tems de vendange, on fasse la petite boisson qu'on appelle *piquette* ou *demi-vin*.

Pour cela, avant que d'ôter le moût de la cuve, il faut avoir fait provision d'eau, autant qu'on juge devoir faire de cette piquette, afin qu'aussi-tôt le vin hors de cette cuve, on y jette cette eau, de crainte que le marc restant sans humeur, n'acquiere quelque goût désagréable qu'il ne manqueroit pas de communiquer à la liqueur dont on l'arroseroit de nouveau.

L'aigreur est le défaut principal dans lequel il pourroit tomber, si l'on n'usoit de diligence à y mettre de l'eau autant ou si peu qu'on veut que la piquette soit bonne.

L'eau mise ainsi, on la laisse dans la cuve pour y prendre couleur autant que les années plus ou moins chaudes le permettent; & lorsqu'on juge que la fermentation du vin qui reste est suffisamment faite avec l'eau, on tire tout le moût de cette cuve dont on remplit une autre cuve, puis ôtant le marc de celle où il est, on le porte sur le pressoir pour y être pressé, & en exprimer la liqueur du vin qui est encore dans les grains: on porte ensuite ce vin pressuré dans la cuve où l'on a jetté le moût, & le tout ainsi mêlé ensemble, on le verse dans des tonneaux x C'est en hiver que la piquette se doit boire, si on la gardoit jusqu'à l'été elle s'aigriroit.

Voici une autre maniere de piquette, qui à la vérité n'est pas si bonne que la premiere, mais dont on se sert avec assez de succès pour la boisson du commun; il ne s'agit pour la faire que de prendre un marcde raisins bien rouges, & qui ait été déjà mis sur le pressoir.

Il est vrai qu'on observe qu'au lieu de trois coupes qu'on devroit donner à ce marc, on ne lui en donne que deux; puis l'ôtant fraîchement de dessus le pressoir, on le porte directement dans une cuve, dans laquelle on le sépare l'un de l'autre le mieux qu'on peut; après quoi on l'abreuve d'eau autant que la prudence le juge à propos.

Cela pratiqué, on le laisse cuver quatre ou cinq jours, pendant lesquels il se fait encore avec cette eau une fermentation du peu des esprits de vin qui restent encore aux grappes, & qui communiquent à cette eau la qualité qu'elle doit avoir, & lui fait acquerir la couleur qu'on souhaite.

Cette piquette, comme la précedente, est tirée de la cuve & mise dans une autre; & quant au marc qui reste, on le porte aussi sur le pressoir, où on lui donne seulement une serre pour en exprimer toute l'humidité qu'il convient, & qui est toujours plus substantielle que le moût qu'on ôte de la cuve: raison pour laquelle on ne le met point dans les tonneaux que le tout ne soit mêlé ensemble, afin de mieux égaler cette piquette qui veut être buë incessamment.

D'autres se contentent, pour faire une pareille boisson, d'enfoncer dans des tonneaux du marc qui soit bien rouge, jusqu'à un pied près du bord, & ensuite les remplissant entierement d'eau, ils les couvrent & les laissent en cet état un mois pour prendre couleur, puis au bout de ce tems ils la mettent en perce & la boivent.

### *Rapés.*

Un bon rapé est un thrésor dans une maison. Pour en faire un, ayez un tonneau bien relié, dans le fond duquel vous mettrez un lit de sarment de la hauteur de deux bons doigts; ensuite prenez de beaux raisins noirs bien meurs, coupez toutes les petites queues près des grains sans les crever, & les mettez doucement sur ce sarment jusqu'au bondon: cela fait, recommencez un autre lit de sarment sur lequel vous mettrez encore des raisins jusqu'à un pied près de l'extrémité d'en-haut, où vous ferez encore un autre lit de sarment; puis ayant soin de bien faire enfoncer ce tonneau, faites-le porter doucement dans le lieu où vous voulez qu'il reste après l'avoir rempli d'un bon gros vin rouge à trois doigts près du bord, pour lui donner la facilité de bouillir sans qu'il s'en perde beaucoup: entretenez-le dans le commencement, de même que le vin, & prenez garde qu'il ne s'évente point; ce rapé est d'une utilité très-grande.

Voici un autre rapé qui ne sert qu'à éclaircir promptement le vin; il se fait avec des copeaux de bois de hêtre neuf bien secs, & tirés le plus long qu'on peut avec une varlope de Menuisier. On laisse d'abord tremper les copeaux l'espace de deux jours dans de l'eau, qu'on rechange deux fois au moins par jour afin d'ôter le goût du bois; puis on les égoute & on les fait bien sécher à l'air; ensuite on les met dans un tonneau, qu'on remplit légerement jusqu'à un doigt près du bord, & on enfonce le tonneau de maniere que le vin qu'on doit

doit mettre dedans ne se perde point. Après qu'on a ainsi accomodé les copeaux & enfoncé le tonneau, avant que de le remplir de vin, on verse par le bondon une chopine d'eau-de-vie; on bouche le tonneau d'un bondon, puis on roule le tonneau jusqu'à ce que l'eau-de-vie ait imbibé les copeaux, & aussi-tôt on porte le tonneau à la place qu'on lui a destinée, on le remplit incessamment de vin, gouvernant au surplus ces rapés comme d'autre vin, quand il est nouvellement entonné.

### *Usage des Rapés.*

Il est peu de Marchands de vin qui nayent de ces sortes de rapés; celui de copeaux pour éclaircir promptement du vin, & celui de raisins pour fournir toujours du vin d'un même goût à ceux qui en achetent.

Le dernier est encore d'un grand secours à ceux qui ont beaucoup de monde à nourir, surtout à un pere de famille, qui étant chargé de valets, cherche des vins à bon marché & les repasse sur ce rapé, où ils prennent des nouvelles forces & une belle couleur.

Tous rapés doivent être remplis à mesure qu'ils se vuident, parce que les raisins & les copeaux qu'on laisse long-tems en vuidange, prennent l'évent & se gâtent.

Quand on s'apperçoit que les rapés de copeaux sont long-tems à s'éclaircir, on juge que la lie est trop abondante, & c'est pour lors qu'il faut défoncer les tonneaux, & en laver les copeaux dans de l'eau pour en ôter la lie; on les met ensuite sécher à l'air comme auparavant; & pour leur donner de la force, on les imbibe d'eau-de-vie, ou bien on les lave dans du vin clair, après quoi on les remet dans les mêmes tonneaux bien lavés, & ils servent ainsi accomodés tout comme auparavant.

### *Droit de Ban-vin.*

Ce droit autrefois très-considérable, aujourd'hui presque anéanti par l'Ordonnance des Aydes, est un privilége que quelques Seigneurs ont de vendre le vin de leur crû durant le tems porté par la Coutume du lieu, ou par quelques titres particuliers, à l'exclusion de tous les autres Habitans de la Paroisse. Ce droit n'est ordinairement que pour quarante jours au plus, il s'est étendu en bien des endroits aux autres liqueurs, & même à la chair. Il ne peut être transporté, pas même à un Fermier, pour jouir par lui de l'exemption du droit de Huitiéme dû au Roi. Le vin & autres choses sur lesquelles ce droit s'étend, doivent être vendues dans la Maison seigneuriale du territoire où elles sont excrues, sans pouvoir être amenées ailleurs. Les titres de ban vin doivent être auparavant le premier Avril 1560.

Le Roi par un Edit du mois d'Avril 1702 a établi un droit de ban-de-vin dans tous les lieux qui ne sont point sujets au droits d'Aydes; il permet à toutes personnes d'acquerir ce droit, & leur donne de grands priviléges.

### *Tartre, Lie de vin, cendres gravelées.*

Le *tartre* est une matiere grossiere ou terrestre qui s'étant séparée de quelque liqueur par la fermentation, s'attache aux parois du vaisseau. On trouve le tartre du vin adherant aux tonneaux, en pierre fort dure qui est rouge ou blanche, selon la couleur du vin qui le produit.

Le tartre blanc est préferable au rouge, parce qu'il est plus dur, & qu'il contient moins de terre; tous les deux se font en plus grande quantité dans les pays chauds, comme en Languedoc & en Provence, que dans plusieurs autres climats. Le plus beau tartre blanc nous est apporté d'Allemagne; il doit être pesant, blanc & crystalin. Le tartre est la matiere de beaucoup d'opérations chymiques, & il entre dans quantité de remedes.

La *lie de vin* est aussi un tartre liquefié. On la distille pour en tirer de l'eau-de-vie, ou bien on en fait du vinaigre.

Les Vinaigriers séparent par expression la partie la plus liquide de la lie de vin, & ils s'en servent pour faire du vinaigre; mais ils mettent sécher le marc de cette lie exprimé par pains; puis ils les brûlent, & les laissent calciner à la campagne dans des grands creux qu'ils font en terre: cette matiere calcinée est ce qu'on appelle en Latin *Cinis clavellatus*, & en François, *Cendre gravelée.* Elle est en petits morceaux blancs-verdâtres, ressemblant beaucoup au tartre ordinaire calciné, & elle est remplie comme lui d'un sel fixe alkalin très-âcre, mais elle est plus chargée de terre. La cendre gravelée doit être gardée dans un lieu bien sec, parce qu'elle s'humecte aisément, & qu'elle se perd à l'humidité. On la vend au muid: elle sert principalement, mêlée avec de la chaux vive, à faire les pierres caustiques ou à cautere. Les Vinai-

griers vendent aussi leur gravelée aux Teinturiers, aux Blanchisseurs de toiles, & aux Blanchisseuses de linge.

La lie de vin brûlée sert encore aux Peintres à faire le noir que les Italiens appellent *Fescia di botta*; on l'employe dans les peintures à fresque, après l'avoir broyée & détrempée avec de l'eau.

## *SECRETS CONCERNANT LE VIN.*

### *Pour bien clarifier le Vin.*

Prenez une once de colle de poisson pour une demi-feuillette, coupez-la par petits morceaux, & la faites fondre dans de l'eau-de-vie, la remuant de tems en tems; étant fondue, passez-la dans un linge blanc mouillé, jetez-la dans un tonneau, & l'agitez avec un bâton, sans atteindre jusqu'à la lie.

Il y en a qui pour clarifier le vin, prennent dix œufs frais, les battent bien avec une pinte d'eau de puits, & jettent cette composition dans le tonneau, en l'agitant aussi avec un bâton par le bondon.

D'autres font bouillir deux pintes de lait, & l'écument bien pour en ôter la crême; quand il est reposé, ils le versent dans le tonneau, & au bout de vingt-quatre heures le vin est clair.

### *Pour dégraisser le Vin.*

Il faut prendre deux onces de belle colle de poisson, la couper en fort petits morceaux, puis la faire fondre dans une chopine de vin blanc sans la mettre sur le feu, la remuant de tems en tems; étant fondue, la passer dans un linge blanc mouillé, & la jetter dans le tonneau par le trou de la bonde; ensuite attacher une serviette au bout d'un bâton, la faire entrer dans le tonneau, la bien remuer dans le vin, la tirer, la tordre, & la remettre de même deux ou trois fois, pour en ôter ce qui sera attaché, & après laisser reposer le vin, qui se clarifiera & sera sec.

Il y en a qui pour dégraisser le vin, prennent deux litrons de bled, & le fricassent dans une poële jusqu'à ce qu'il devienne roux; ensuite ils jettent dessus le bled un demi-septier de bonne eau-de-vie, & versent le tout dans le tonneau de vin; après quoi ils font faire trois ou quatre tours au tonneau, ce qui dégraisse le vin au parfait.

D'autres prennent deux livres de cire neuve, la font fondre, & la jettent toute chaude dans le tonneau.

Il y en a aussi qui pour dégraisser le vin, prennent un quarteron d'alun blanc bien pulvérisé, & deux à trois poignées de ciment ou de sable bien chaud & bien fricassé, qu'ils mettent dans le tonneau; ensuite ils remuent fortement le vin avec un bâton fendu en quatre pendant un quart-d'heure. On peut, au lieu d'alun blanc, mettre dans le tonneau une livre de farine de pur froment.

D'autres encore prennent du sel commun, de la gomme arabique, & de la cendre de sarment, de chacun une demi-once; ils mettent le tout dans un sachet qu'ils attachent à un bâton de caudrier; & l'ayant fourré dans le tonneau, ils en agitent le vin environ un quart-d'heure: après cela ils retirent le sachet, & bouchent bien le tonneau.

Ce qui fait que le vin s'engraisse, c'est la trop grande maturité du raisin, laquelle n'arrive que quand l'année est séche & hâtive.

### *Pour empêcher le Vin de tourner.*

Au mois de Mars ou d'Avril, soutirez le vin d'un tonneau dans un autre; il se conservera par ce moyen, parce que c'est la lie qui fait tourner le vin, & il n'y en a point quand le vin bout.

Ou bien lorsque le vin bout, mettez-y de la graine d'ache avec du son d'orge & des feuilles de laurier, ou des cendres de sarment avec de la semence de fenouil pilée. Ou bien encore prenez des racines d'armoise & de l'herbe nommée cinq-feuilles, réduites en poudre; & quand le vin aura bouilli, mettez-en dedans.

On trouve dans certains Livres qu'il n'y a qu'à suspendre dans le tonneau, au bout d'une ficelle, une bille de plomb de trois ou quatre livres; mais cette pratique a été trouvée pernicieuse par la Faculté de Médecine, & plusieurs Cabaretiers ont été condamnés par Sentence de Police, pour en avoir fait usage.

Pour que le tonnerre ne fasse pas tourner le vin, on doit, dit-on, mettre une lame de fer ou du levain de pâte de seigle sur le bondon de chaque tonneau.

### *Pour ôter au Vin le goût de moisi.*

Il faut faire un rouleau de pâte de froment, & le mettre cuire à demi au four; ensuite le piquer de clous de girofle, & le remettre au four jusqu'à ce qu'il soit bien cuit; puis mettre le rouleau par le bondon, & le suspendre dans le tonneau, ensorte qu'il ne touche point au vin: on peut l'y faire tremper pour ôter la mauvaise odeur du vin, & ensuite le retirer.

Il y en a qui pour ôter au vin le goût de moisi, prennent de nesfles bien meuries sur la paille, les ouvrent en quatre, les enfilent, & les attachent au bondon du tonneau de maniere qu'elles trempent dans le vin; au bout d'un mois ils les retirent, & elles emportent toute la mauvaise odeur du vin.

### *Pour rétablir le Vin gâté.*

Il faut tirer le vin au clair jusqu'à la lie, & le remettre dans un autre tonneau sur de bonne lie, y jetter trois ou quatre muscades en poudre, avec deux ou trois écorces d'orange aussi en poudre; ensuite boucher bien le muid & le laisser quinze jours fermenter: cela rendra le vin meilleur.

Il y en a qui, quand le vin est soutiré, suspendent au milieu du tonneau un sachet de toile, dans lequel il y a quatre onces de bayes de laurier pulverisées; & afin que le sachet ne surnage pas, ils mettent au fond de ce sachet un peu de limaille de fer, & ils le baissent à mesure qu'ils tirent du vin.

D'autres, pour rétablir le vin gâté, en tirent un seau; ou bien ils prennent un autre seau de bon vin, le font bouillir, & le jettent tout bouillant dans le tonneau du vin gâté, qu'ils bouchent aussi-tôt; & au bout de quinze jours le vin est remis en sa premiere bonté.

### *Pour donner de la force & conserver un Vin foible.*

Il faut mettre de la fleur de houblon dans le tonneau par le bondon, & l'y laisser six jours; puis en boire promptement le vin.

D'autres agitent le vin par le bondon avec un bâton fendu en quatre, sans toucher à la lie ensuite ils y versent une pinte d'eau-de-vie, & le laissent reposer dix jours avant de le boire.

### *Pour le Vin qui sent l'aigre ou l'amer.*

Faites bouillir un picotin d'orge dans quatre pintes d'eau, jusqu'à ce qu'il n'en reste que la moitié; puis coulez l'eau par un linge, & la mettez dans le tonneau; ensuite remuez le vin avec un bâton sans toucher à la lie.

D'autres, pour corriger le mauvais goût & l'aigreur du vin, mettent une racine de raifort sauvage, coupée par morceaux, dans un sachet qu'ils descendent dans le vin, & l'y laissent deux jours; s'il n'est point rétabli, ils en remettent d'autres, & ôtent celui qui y étoit; & enfin ils en remettent jusqu'à ce que le vin soit rétabli. On prétend qu'un sachet de froment trempé dans le vin, le rétablit de même. Ou bien on fait sécher dans le four, lorsqu'il est chaud, une douzaine de vieilles noix; & les ayant retirées en même tems que le pain, on les enfile, on les fait tremper dans le vin, & on les ôte aussi-tôt que le vin est corrigé.

### *Pour adoucir un Vin verd.*

Il faut faire bouillir du miel, le passer par un linge double, & en mettre deux pintes dans un demi muid, ce qui rendra le vin fort bon; & si c'est en été; & qu'il risque de se tourner, on doit y jetter une pierre de chaux vive.

### *Pour conserver le Vin, & le rendre bon jusqu'à la derniere goutte.*

Prenez une chopine du meilleur esprit-de-vin, & y mettez gros comme les deux poings de la seconde écorce de sureau, laquelle est verte; après qu'elle aura infusé pendant trois jours dans l'esprit-de-vin, passez la liqueur dans un linge, & la versez dans un muid de vin, & vous garderez ce vin pendant dix ans si vous voulez.

### *Pour rendre la couleur au Vin blanc qui a jauni.*

On prend du lait de vache, on le laisse reposer un jour entier ; on le décrême ensuite, & on en met deux pintes mesure de Paris, dans un muid de vin qui contient deux cens quatre-vingt pintes, si ce vin n'est pas beaucoup jaune ; mais s'il l'est beaucoup, on en met au moins quatre pintes, & on remue bien ce vin avec un bâton fendu en quatre : puis on verse dans le tonneau quatre ou cinq poignées de sable bien clair & bien sec, & un demi-quarteron de sel commun ; ensuite on bondonne le tonneau, & on laisse reposer le vin.

### *Futailles.*

On se sert en France de neuf espéces de futailles ou vaisseaux réguliers, pour mettre les vins & autres liqueurs. Toutes les futailles doivent être de bon merrain de cœur de chêne, bien cerclées, & de jauge.

Le muid de vin se divise en demi-muids ou feuillettes, en quarts & en demi-quarts ou huitiémes du muid.

Le *muid* contient trente six septiers, & chaque septier huit pintes, mesure de Paris, de maniere que le muid est de deux cens quatre-vingt-huit pintes ; le demi-muid, le quart & le demi-quart à proportion.

Un muid & demi fait la *queue* d'Orleans, de Blois, de Nuits, de Dijon & de Mâcon ; & une *pipe* d'Anjou qui est égale à la queue. Les trois quarts de muid font la demi-queue des lieux ci dessus, ou un *bussard* ou *buffle* d'Anjou, qui est la moitié de la pipe.

Un muid est un tiers, ou quatre tiers de muid, font une *queue de Champagne* ; & par conséquent deux tiers de muid en font la demi-queue, & le tiers du muid en fait le *quartaut*, qui est le quart de la queue.

# CHAPITRE IV.

## *DU VIGNOBLE DE CHAMPAGNE,*

## OU

## *De la maniere de cultiver la Vigne, & de faire le Vin en Champagne.*

POur produire un vin exquis, il faut que la vigne soit bien exposée au soleil, sur-tout au midi, & même en pente, ou en façon de côteau, plutôt qu'en plaine ; que les ceps qui la composent soient bien choisis, & qu'ils ne fassent généralement que de petits raisins noirs ; que le fond de terre soit bon, un peu pierreux, & non humide par lui-même. Le grain de terre de Champagne est très-fin, & il a une qualité si singuliere, qu'on ne la trouvera jamais dans les autres Provinces.

Comme ces sortes de terres sont légeres, on a soin d'y mettre de tems en tems du fumier & de la terre neuve. Il ne faut que peu de fumier ; la trop grande quantité rendroit le vin mol & fade, & facile à graisser. On met communément du fumier de vache ; parce qu'il est moins chaud que celui de cheval. Dans les terres fortes, on peut le mêler avec du fumier de cheval & de brebis, pourvû que celui de cheval soit si pourri qu'il soit réduit en poudre, & qu'on n'en mette que moitié de celui de vache, sans quoi il brûleroit les ceps. On le voiture dans une fosse, & on mêle un lit de fumier & un lit de terre neuve ; on laisse bien pourrir le tout pendant l'hiver, & vers le mois de Février on en porte une demi-hottée à chaque cep, sur-tout aux nouvelles plantes, pour les aider à pousser. Il suffit de fumer ainsi tous les huit ou dix ans une vigne, ou une huitiéme ou dixiéme partie par chacun an. Dès que le fumier est porté, on doit l'étendre autour du cep, faire une petite fosse sur le derriere ou la partie élevée du cep, & l'enterrer s'il fait un tems propre. Bien des gens le laissent des semaines entieres avant de l'enterrer, & ce n'en est pas mieux, parce que l'air, le froid ou le soleil en font dissiper la substance la plus subtile ; mais quand il ne fait ni trop froid ni trop chaud, on peut le laisser découvert huit ou dix jours, pour qu'il exhale sa mauvaise odeur, sur-tout celui de brebis.

On donne à la vigne les quatre travaux ordinaires dans leurs saisons; mais il est bon de remarquer une chose qu'on n'observe presque pas en Champagne, qui est qu'on taille les vignes dès le mois de Février, & même de Janvier; au lieu qu'on ne doit jamais commencer de les tailler qu'après le 14 de la lune de Février. Quand on taille la vigne devant, elle pousse plutôt, & elle est exposée à souffrir, & même à mourir, s'il vient des frimats après qu'elle a été taillée: lorsqu'on attend après le 14 de la lune de Février, cela jette bien avant en Février, & souvent en Mars, & le danger des gelées & des frimats est bien moins grand. L'avidité de gagner dans les Vignerons, leur fait entreprendre plus de vignes qu'ils n'en peuvent façonner; ce qui les engage à tailler dès le mois de Janvier, & ce qui fait un tort infini aux vignes & à la plûpart des plantes qui s'en ressentent plusieurs années.

On cultive en Champagne toutes sortes de vignes, qu'on appelle les vignes hautes & les vignes basses. Les vignes hautes sont celles qu'on laisse croître dans les lieux les moins fins, & qui ont quatre & cinq pieds de haut. Les vignes basses sont celles qu'on ne laisse élever qu'à la hauteur de trois pieds: on les enterre ou ravale, suivant le terme du pays, tous les ans; ensorte qu'on n'en laisse paroître qu'un petit bout, & qu'elles sont tous les ans renouvellées, pour ainsi dire. Les vignes hautes produisent beaucoup, & donnent souvent sept ou huit piéces de vin commun par arpent. Les vignes basses produisent peu, mais le vin en est bien plus délicat; elles ne donnent souvent que deux piéces de vin par arpent, quelquefois moins, rarement trois, bien plus rarement quatre.

Afin que le vin soit plus fin, on doit ôter tous les ceps qui donnent des raisins blancs, & ceux qui donnent des raisins noirs grossiers. On peut se dispenser de les arracher en les greffant; mais il y a des lieux où les greffes ne réussissent pas, & il est essentiel de les connoître: alors il faut arracher ces plantes & en mettre de nouvelles à racine, qu'on achete & qu'on fait choisir dans les pépinieres qui sont communes dans le pays. On achete ordinairement ces plantes une pistole le millier. Un particulier qui a beaucoup de vignes, fait faire lui-même ses pépinieres.

Ces plantes à racines sont mises en terre au moyen d'un grand trou d'un bon pied de profondeur qu'on fait avec un pieu ou hoyau droit, ou une pique, & elles produisent plutôt que les autres qui n'ont pas de racine. Une plante à racine commence à donner du vin, peu à la vérité à la troisiéme année, médiocrement à la quatriéme & cinquiéme, mais abondamment dans les autres, pendant plus de soixante ans. On doit *amender* ou fumer ces nouvelles plantes à la deuxiéme année, ensuite à la sixiéme, & après la huitiéme ou dixiéme année, comme les autres ceps.

Il seroit à propos de faire arracher tous les ans une petite partie des vieilles plantes qui occupent leur place, & qui ne produisent presque rien; ainsi une vigne se trouveroit toujours toute renouvellée, pour ainsi dire, & parfaitement en bon état.

Quand il fait des rosées ou des humidités en Mai, Juin, Septembre, il ne faut pas laisser entrer le matin les Vignerons dans les vignes, parce que la rosée de ces mois étant ordinairement froide, si le soleil ne l'attire, elle fait brûler les feuilles des vignes que l'on touche avant qu'elle soit attirée. Il est très-essentiel de ne pas entrer dans les vignes lorsqu'il y a du givre ou des giboulées, autrement verglas, parce que cela fait certainement mourir les ceps sans aucun retour.

On doit de tems en tems faire arracher les herbes qui croissent dans les vignes; & s'il y vient des *bêches*, animaux pernicieux aux plantes, il faut les faire éplucher, les mettre dans des sacs, & les brûler un peu loin de la vigne, comme il a été dit ci-devant.

Sur la fin de Juin, & même dès le mois de Mai, suivant que la vigne est avancée, on doit faire couper le bout de chaque sarment, afin que la plante ne croisse pas davantage par le haut, & qu'elle porte toute sa nourriture aux raisins: il suffit qu'elle ait deux pieds & demi ou trois au plus sur terre; il faut couper tout le reste, aussi-bien que les cimes ou bouts de rejettons qui viennent du bas ou des côtés de la souche; ce qui doit se faire deux, trois & quatre fois dans l'été, suivant que la vigne pousse plus ou moins dans certaines années.

Dans la saison on met un échalas à chaque cep pour le soutenir; il est bon de les choisir autant qu'on peut, de bois de chêne, & sur-tout d'en acheter de quartier ou de cœur de chêne, quand on peut en faire la dépense; ils durent plus de vingt ans: lorsqu'ils sont une fois aiguisés, ils le sont pour toujours, parce que quand ils pourrissent, ils pourrissent également par-tout, & restent toujours pointus. Les autres ne durent guéres que quatre ou cinq ans; encore faut-il avoir l'œil sur les Vignerons lorsqu'ils les éguisent tous les ans, afin qu'ils n'en coupent pas trop, qu'ils n'en cassent pas plusieurs qui peuvent servir: souvent avec le pourri ils coupent deux ou trois pouces du vif ou du bon de l'échalas, ce qui fait qu'il ne dure pas. On appelle ces échalas des échalas de pied.

Quand on a ainsi bien cultivé & soigné la vigne pendant l'année en la maniere accoutumée, & que le tems de la vendange approche; quand on a choisi & préparé la futaille neuve qu'on

troit pouvoir employer ; & enfin quand on a lavé, nettoyé & graissé son pressoir, il faut être attentif à trouver le point de maturité des raisins. Lorsqu'ils sont trop meurs, le vin n'a pas assez de montant ; s'ils sont trop verds, il est dur, plus difficile & plus tardif à boire. Dans les Provinces de Languedoc & Provence, les raisins ont les grains trop gros, il y en a trop de blancs, on les laisse trop meurir, ce qui leur donne trop de liqueur ; on laisse trop vieillir les souches, & on ne les renouvelle pas assez souvent ; elles sont plantées pour la plûpart dans de trop bons fonds ou trop humides, & elles n'ont pas un assez bon aspect du soleil.

## *Vendange.*

Pour faire une excellente cuvée, après avoir bien examiné le point de maturité des raisins ; il faut tâcher de ne vendanger que les jours qu'il y a bien de la rosée, & dans les années chaudes, après une petite pluie, quand on est assez heureux pour l'avoir. Comme les raisins ne sont meurs que vers la fin de Septembre, quelquefois au commencement d'Octobre, on ne manque guéres de rosée dans le tems des vendanges ; cette rosée donne aux raisins une fleur en-dehors, qu'on appelle *azur*, & au-dedans une fraîcheur qui fait qu'ils ne s'échauffent pas facilement, & que le vin n'est pas coloré.

C'est un bonheur lorsqu'on peut rencontrer un jour de brouillard dans les années séches, ce qui arrive quelquefois ; non-seulement le vin en est plus blanc & plus délicat, mais la quantité en est bien plus grande, elle augmente presque d'un quart. Un particulier qui n'a que douze piéces de vin, en vendangeant un matin qu'il y a du soleil sans rosée, en auroit seize & dix-sept, si ce matin même il faisoit un brouillard, & quatorze ou quinze, si sans brouillard il y avoit une bonne rosée : la raison de cela, c'est que la rosée, & sur-tout le brouillard, attendrissent beaucoup le raisin, ensorte que tout tourne en vin ; vin qui n'étant pas échauffé dans ce moment, en demeure bien plus blanc ; au lieu que quand le soleil a échauffé la substance du raisin, elle devient plus rouge par le mouvement des parties ; la quantité diminue, ou par la transpiration, ou parce que l'écorce étant plus épaisse & plus endurcie par le soleil, elle s'exprime plus difficilement. Cette expérience est d'autant plus interessante, qu'elle est plus certaine.

On convient en Champagne que le vin qu'on appelle de riviere, est ordinairement plus blanc que celui de montagne, & on n'en donne pas la raison. Je crois que les vignes qui sont auprès de la riviere, jouissent, sur-tout la nuit, d'un air de fraîcheur que la riviere exhale ; au lieu que les vignes de montagne ne respirent, même durant la nuit, qu'un grand feu qui provient des exhalaisons de la terre, & c'est ce qui fait le plus ou le moins de couleur. Aussi quand les années sont bien chaudes, on ne peut, ni à la riviere, ni à la montagne, se garantir de la couleur ; & lorsque les années sont froides, ni les vins de montagne, ni ceux de riviere, ne sont pas colorés : c'est cette même raison qui fait que les vins de riviere sont plus gracieux, plus entrants ou plus prêts à boire que les autres, qui sont plus durs, plus fumeux & plus tardifs à être bûs. On appelle vins de riviere, *Hautvilliers*, *Ay*, *Epernay*, *Cumieres* .... *Pierry* est de la petite riviere, comme *Fleury*, *Damery*, *Vanteuil*, & autres .... Mais *Verzenay*, *Sillery*, *Saint-Thierry*, *Mailly*, *Rilly*, & quelques-autres, sont de la montagne. Ces vins plus tardifs se soutiennent aussi plus que les premiers, & dans les bonnes années ils se conservent également bien dans les flacons pendant cinq ou six ans.

On ne cueille pas indistinctement tous les raisins, ni à toutes les heures du jour ; mais on choisit les plus meurs & les plus azurés. Les meilleurs sont ceux dont les grains ne sont pas si serrés, & qui sont même un peu écartés, parce qu'ils meurissent parfaitement, ceux-là font le vin le plus exquis. Ceux qui sont fort serrés, ne sont jamais bien meurs : on les coupe avec un petit couteau courbé, avec le plus de propreté & le moins de queue que l'on peut, & on les pose très-délicatement dans les hottes, pour n'écraser aucun grain. On parcourt avec cent Vendangeuses une vigne de trente arpens dans trois ou quatre heures pour faire une cuvée de dix ou douze piéces. Dans les années humides, il faut bien prendre garde de ne pas mettre dans les hottes aucun raisin gâté ; & dans tous les tems on doit être attentif à couper les grains pourris, ou écrasés, ou tout-à-fait secs : mais il ne faut jamais dégrapper les raisins. On commence à vendanger une demi-heure après le lever du soleil ; & si le soleil est sans nuage, & qu'il soit un peu ardent sur les neuf ou dix heures, on cesse de vendanger, & on fait son *sac*, qui est une cuvée, parce que passé cette heure, le raisin étant échauffé, le vin seroit coloré ou teint de rouge, & demeureroit trop fumeux.

Dans ces occasions on prend un plus grand nombre de Vendangeuses, afin de pouvoir cueillir un sac dans deux ou trois heures : si le tems se couvre, on peut vendanger toute la journée, parce que tout le jour le raisin se conserve dans sa fraîcheur sur la souche. La grande attention

doit être de presser les Vendangeuses & les Pressureurs, afin que le raisin ne soit ni foulé ni échauffé quand on le presse, & il faut faire ensorte que le raisin ait encore sa fleur sous le pressoir. Quand les pressoirs sont auprès des vignes, il est plus aisé d'empêcher que le vin n'ait de la couleur, parce qu'on y porte doucement & proprement les raisins en peu tems; mais lorsqu'ils sont éloignés de deux ou trois lieues, comme on est obligé de mettre de la vendange dans des tonneaux que l'on fait foncer dans la vigne même, & que l'on fait partir incessamment sur des charettes, pour la pouvoir pressurer au plutôt, on ne peut guéres éviter que le vin ne soit coloré, excepté dans les années humides & froides.

C'est un principe certain, que quand les raisins sont coupés, plutôt ils sont pressurés, plus le vin est blanc & délicat, parce que plus la liqueur demeure dans le marc, plus elle rougit; ainsi il importe extrêmement de hâter la cueillette des raisins & le pressurage.

## *Pressurage.*

Les pressoirs de Champagne sont fort beaux : les Particuliers qui ont beaucoup de vignes, ont le leur, ou chez eux, ou auprès des vignes mêmes. Dans les petits lieux les pressoirs sont bannaux. Il y en a de diverses grosseurs & de différentes façons. On en trouvera une description exacte de chaque espéce au Chapitre suivant.

Les petits ont environ sept pieds en quarré, les moyens dix ou douze, les grands quinze ou dix-huit. Les moindres, qu'on appelle *étiquets*, coûtent sept ou huit cens livres; les seconds, qu'on appelle à *cage* ou à *teissons*, environ deux mille francs; les plus grands mille écus, & plus quelquefois, suivant que les bois sont plus ou moins chers dans certains lieux. En Languedoc & en Provence, où les bois sont rares, ces sortes de pressoirs coûteroient beaucoup, & peu de gens seroient en état d'en faire la dépense.

Quand les raisins ont été posés sous le pressoir ou sur la *maye*, on met trois perches grosses de dix à douze pouces de tour sur les raisins, une à chaque extrémité en long, & la troisiéme au milieu dans le même sens : celles des extrémités servent à tracer les lignes que l'on doit suivre avec les pelles tranchantes, en coupant le marc aux deux côtés, après la serre ou la taille faite; on pose sur ces perches & sur les raisins des planches de la grandeur du pressoir, & sur ces planches des demi-poutres de huit ou neuf pouces en quarré, qu'on appelle *moyaux*, à un pied de distance l'un de l'autre; on met quatre ou cinq rangs de ces *moyaux* en travers les uns sur les autres, ce qui s'éleve avec le *sac* d'environ quatre à cinq pieds; on fait peser sur le tout trois ou quatre grosses poutres d'un poids immense, qui sont posées au milieu du pressoir en travers, & soutenus d'un bout par deux fortes jumelles qui entrent quinze ou vingt pieds en terre, & qui sont attachées à des racines qui les traversent : à l'autre bout il y a une *cage*, qu'on appelle une roue, avec un vis pour élever & abaisser ensuite ces grosses poutres sur les *moyaux*, & presser ainsi fortement les raisins. On éléve d'abord, au moyen d'une vis, le bout des arbres du côté de la roue ou de la cage, ce qui les fait baisser à l'autre bout des jumelles; on pousse alors avec une masse ou gros maillet deux ou trois gros coins de bois entre l'entaille qui est aux jumelles & ces mêmes poutres ainsi baissées, pour les tenir en état, & les empêcher de s'élever, lorsqu'après on les abaisse de l'autre bout par le secours de la vis qui a servi à les élever.

On use dans ces pressoirs de grandes pelles d'acier larges de près d'un pied, hautes d'un & demi, assez lourdes & tranchantes par le bas, pour couper facilement le marc des raisins aux quatre côtés.

La premiere fois qu'on abaisse ces grosses poutres sur les raisins, on appelle le vin qui en sort, le vin de *goutte*; c'est ce qu'il y a de plus fin & de plus exquis dans le raisin; ce vin est trop délié & n'a pas assez de corps. On nomme ce premier pressurage l'*abaissement*; il faut le faire avec beaucoup de dextérité & de vîtesse, afin de relever d'abord les poutres, de remettre incessamment les raisins qui ont coulé par les côtés tout autour, sur le milieu, charger vîte, & presser de même une deuxiéme & troisiéme fois. On appelle ces deux autres abaissemens de poutres, la premiere & deuxiéme taille; il faut qu'elles soient faites en moins d'une heure, si on veut que le vin soit bien blanc, parce qu'on ne donne pas le tems aux raisins de s'échauffer, ni à la liqueur celui de séjourner dans le marc.

On mêle ordinairement le vin de l'abaissement avec celui de la premiere & de la deuxiéme taille; quelquefois, mais rarement, avec celui de la troisiéme, selon que les années sont plus ou moins chaudes; & c'est ce qu'on appelle une cuvée de vin fin : quelques-uns conservent un ou deux quartauts de la premiere goutte, qui est celui de l'abaissement seul, mais il est trop délié ou trop spiritueux, & il n'a pas assez de corps de vin.

Il y a des gens habiles qui prétendent qu'on ne doit mêler le vin de l'abaissement qu'avec ceux

ceux de la premiere taille, parce qu'il est bien plus délicat que celui de la seconde & de la troisiéme, & qu'on est d'ailleurs assez à tems de les mêler dans la suite, si on les trouve assez fins & assez blancs, au lieu qu'il n'y a pas de retour quand on l'a fait au commencement.

A chaque taille on éleve les grosses poutres, on ôte tous les moyaux avec les planches & les perches qui sont immédiatement sur les raisins ou sur le marc; puis avec les pelles tranchantes on remet ce marc aux quatre côtés, on remet dessus avec des pelles de bois ce qui est coupé, & on l'étend également par-tout sur le quarré, afin qu'il ne s'écarte pas si facilement, c'est-à-dire aux pressoirs qu'on appelle étiquets, attendu que la roue qui est sur le milieu fait peser également le mouton sur toute la largeur, de sorte qu'il faut que le sac soit égal; au lieu qu'aux pressoirs à cage ou à teissons, comme les poutres pesent plus du côté de la roue que du côté des coins, il est nécessaire qu'il y ait plus de marc, ou que le sac aille un peu en talus, en montant plus vers la roue que vers le côté des coins; ce qui se comprendra facilement en voyant les descriptions des différens pressoirs. Il est bon d'observer encore, qu'à chaque fois qu'on coupe les raisins ou le marc, on resserre le sac, afin qu'il ait toujours une certaine élevation; ensorte que sur la fin il est un tiers moins grand qu'au commencement.

La seconde taille est plus abondante que l'abaissement & que la premiere, parce que les raisins commencent d'être bien écrasés, & qu'ils ne glissent pas tant sur les côtés.

Le vin, en coulant du pressoir dans un poinçon défoncé par le haut, ou dans un autre grand vase préparé & enfoncé dans la terre sur le devant pour le recevoir, paroît tirer un peu sur le rouge; mais il perd ce peu de couleur à mesure qu'il bout & qu'il s'éclaircit dans le tonneau, & il reste tout-à-fait blanc, sur-tout lorsqu'on presse les deux premieres tailles avec beaucoup de vîtesse, mais principalement quand on a cueilli les raisins pendant la rosée, ou avec un tems couvert. Quoique ces vins soient blancs, on les appelle des vins gris, à cause qu'ils ne sont faits qu'avec des raisins noirs.

Si l'année est chaude, & que le vin de la troisiéme taille ait de la couleur, il faut le mêler, non avec celui des précédentes, mais avec celui de la quatriéme, & quelquefois, mais rarement, avec celui de la cinquiéme. On ne se presse point tant pour ces tailles que pour les premieres; on met une bonne demi-heure d'intervalle de l'une à l'autre: le vin qui en sort a de la couleur plus que celle qu'on nomme œil-de-perdrix, on l'appelle le vin de taille; il est fort de vin, gracieux, coulant, bon pour un ordinaire, meilleur lorsqu'il est surанné.

Quand le vin de la quatriéme taille est trop couvert, on ne le mêle pas avec le vin de taille, mais on le garde pour le mêler avec le vin de la cinquiéme, sixiéme & septiéme taille, qu'on appelle le vin de pressoir, qui est très-rouge, assez dur, mais propre pour la boisson des domestiques. Lorsqu'on n'est pas pressé, on met une bonne heure & demie d'intervalle entre chacune de ces trois dernieres tailles, tant pour donner le tems au vin de couler insensiblement, que pour laisser aux Pressureurs celui de dormir ou de se reposer, cette fatigue étant des plus rudes, puisqu'il faut la soutenir jour & nuit pendant environ trois semaines. Les pressoirs de Champagne pressent si fort les raisins, qu'à la fin le marc est dur comme une pierre: on met ce marc dans de vieilles futailles que l'on fait foncer, & on le vend encore à gens qui en tirent une eau-de-vie très-mauvaise au goût, qu'on appelle eau-de-vie d'Aixne, mais qui est utile à bien des choses, entr'autres pour les blessures.

Ceux qui ont bien des vignes, font ainsi deux, trois, quatre cuvées de vin, en choisissant toujours les raisins les plus délicats & les plus meurs pour les premieres; elles sont certainement fort supérieures les unes aux autres pour la bonté & pour le prix; ensorte que si le vin d'une premiere cuvée se vend six cens livres la queue, celui de la seconde ne se vendra que quatre cens cinquante livres, & celui de la troisiéme deux cens cinquante livres, quoique tous ces vins ne soient que d'une même vigne.

Dans chaque cuvée il y a ordinairement les deux tiers de vin fin, un demi-tiers de vin de taille, & un demi-tiers de celui de pressoir: ainsi une cuvée de quinze ou seize piéces de vin, sera de neuf ou dix de fin, trois ou quatre de taille, & deux ou trois de pressoir.

Des raisins noirs communs qui restent après une seconde ou troisiéme cuvée, on en fait une avec ceux qui ne sont pas bien meurs, qu'on appelle verderons, & on compose du tout un vin assez coloré, qu'on vend pour les gens de la campagne, ou qui sert pour les domestiques: on laisse même ces raisins deux jours entiers dans la cuve avant de les pressurer, afin que le vin en soit rouge, & on mêle tout ce qui provient des diverses tailles de cette vendange.

Les raisins blancs n'entrent point dans cette cuvée; on les laisse sur souche jusqu'à la Toussaints, & même quelquefois jusqu'au huit ou dix de Novembre, qu'il fait des matinées froides, pour en faire un vin qu'on appelle *bourru*, qu'on fait vendre & débiter presque tout chaud: ce vin est encore meilleur quand les raisins ont souffert en Octobre ou Novembre des gelées blanches, ou du moins des matinées bien froides. Un peu de pourriture dans quelques-

uns de ces raisins ne fait point de mal ; il faut seulement avoir soin de bien laisser dégorger & purifier le vin. On peut mêler ce vin blanc avec le vin de taille, si on veut, au cas qu'on ne puissent pas le débiter d'abord après qu'il a bouilli ; cela fait un fort bon vin de boisson assez clairet qui a bien du corps.

Tous les vins fins doivent être mis dans de la futaille neuve ; on peut aussi y mettre ceux de la taille ; mais les vins rouges de verderons & de pressoir peuvent être mis dans de la vieille, mais bonne futaille. Il ne faut jamais soufrer les tonneaux ; on doit seulement les laver avec de l'eau commune, peu de tems avant de les remplir, & les bien laisser écouler. On peut mêler dans cette eau quelques poignées de fleurs ou feuilles de pêchers ; on prétend que cela fait bien pour le vin.

### *Entonnage.*

On ne se sert guéres en Champagne que de piéces & quartauts ou caques. La jauge de la riviere est différente de celle de la montagne ; les piéces de riviere contiennent chacune environ deux cens dix pintes, mesure de Paris, & le quartaut cent cinq ; la piéce de montagne contient près de deux cens quarante pintes, ou au moins deux cens trente, mesure de Paris, & le quartaut cent quinze ou cent vingt.

On marque régulierement chaque piéce & chaque quartaut avec de la craie, en faisant des lettres blanches qui dénotent la premiere, la deuxiéme ou troisiéme cuvée, le vin de taille, de pressoir, le vin blanc & celui de verderon ; on marque aussi le nom de la vigne d'où sont venus les raisins.

### *Vin rouge.*

Depuis environ dix ans on a entrepris de faire en Champagne du vin aussi rouge que celui de Bourgogne, & ils ont assez bien réussi pour la couleur ; mais ces sortes de vins ne valent pas ceux de Bourgogne, & il s'en faut qu'ils ne soient aussi moëlleux, ni même si agréables au goût : bien des gens cependant en demandent, quelques-uns même les trouvent meilleurs ; & comme les vins gris sont un peu tombés, il s'en est fait les années dernieres bien des rouges en Champagne : ces vins sont bons pour la Flandre, où on les débite sans peine pour du Bourgogne. De tous les vins il n'en est pas de meilleur, du moins il n'en est point de plus agréable au goût, qu'un vin gris de Champagne, couleur d'œil-de-perdrix, ou le vin des deux premieres tailles d'une premiere cuvée dans les années un peu chaudes. Ce vin a un corps, une séve, un montant, un baume ou parfum, une pointe & une délicatesse qui effacent tout ce que la Bourgogne a de plus exquis ; & ce qui doit engager à en faire usage, c'est sa légéreté, qui le fait couler & passer bien plus vîte qu'aucun autre vin du Royaume. C'est une erreur de croire que le vin de Champagne puisse donner la goûtte ; on ne voit presque aucun goutteux dans cette Province ; il ne faut pas de meilleure preuve.

Pour faire du bon vin rouge en Champagne, on doit cueillir les raisins noirs dans le fort de la chaleur, les bien choisir, éviter soigneusement d'y mêler des raisins de treille ni de verderons, ou de ceux qui sont en partie pourris ; ensuite les mettre deux jours dans une cuve, où la liqueur rougit par la chaleur qu'elle y prend ; & quelques heures avant de les mettre sous le pressoir, il est nécessaire de les fouler avec les pieds, & de faire mêler le jus avec le marc ; sans cela le vin n'est pas assez rouge : quand on le laisse plus de deux jours dans la cuve, il sent la grappe ; & lorsqu'on y mêle le vin de pressoir, il est trop grossier, trop dur & trop âpre. Si on veut en Champagne continuer à faire du vin bien rouge, il faut prendre le parti de faire fouler les raisins comme en Bourgogne, & de laisser le tout trois, quatre ou cinq jours dans une cuve ; mais comme le vin rouge de Champagne ne vaudra jamais le bon Bourgogne, la réputation des vins gris tombera dans peu, le Public en perdra insensiblement le goût, & cela fera un tort infini à la Province.

La cuvée faite & les tonneaux marqués, on les range dans un cellier ou dans une cour ; au plein pied du pressoir ou de la maison. Ceux qui ont beaucoup de vin, & qui sont les plus économes, ont grand soin de ramasser l'écume qui sort de chaque tonneau pendant que les vins bouillent, au moyen d'une espéce d'entonnoir de fer-blanc fait en pente en-dehors, qui laisse tomber cette écume dans une écuelle de bois, qu'on place entre deux tonneaux ; on jette ensuite ces écumes dans les vins de pressoir. Peu de gens cependant usent de cette espéce d'économie.

### *Vin gris.*

On laisse bouillir les vins gris dans les tonneaux pendant dix ou douze jours, parce qu'ils se dégorgent ou purifient plus ou moins tard, selon qu'ils ont plus ou moins de chaleur, ou que

les années sont plus ou moins chaudes. Après que le vin a cessé de bouillir, on bondonne les tonneaux par le grand trou ; on en laisse à côté sur le devant un ouvert, grand comme un petit liard, pour pouvoir y entrer un doigt ; on l'appelle le *broqueleur*. On le ferme aussi dix ou douze jours après avec une cheville de bois haute de deux pouces, pour pouvoir l'ôter & la mettre facilement. Tant que les vins bouillent, il est essentiel de tenir les tonneaux presque pleins, pour leur donner moyen de jetter dehors tout ce qu'ils ont d'impur ; on doit pour cela les remplir tous les trois jours à deux doigts près du bondon. Après qu'on les a bondonnés, il faut les remplir tout les huit jours par le petit trou pendant deux ou trois semaines, ensuite une fois tous les quinze jours durant un mois ou deux, & enfin une fois tous les deux tant que le vin reste dans la cave, y fût-il des années.

Quand les vins n'ont pas assez de corps, ou qu'ils sont trop verds, comme il arrive ordinairement dans les années humides & froides, & lorsqu'ils ont trop de liqueur, comme dans les années chaudes & séches, trois semaines après que les vins sont faits, il faut les rouler dans les tonneaux, leur faire faire cinq ou six tours pour les bien mêler avec leur lie, & continuer ainsi de huit en huit jours durant trois ou quatre semaines. Ce mêlange réiteré de la lie avec le vin, le fortifie, l'adoucit, le meurit, le rend plus entrant, & accelere le tems où on peut le boire, à peu près comme fait le transport des vins d'un lieu à un autre.

On laisse les vins dans le cellier jusques vers le dix d'Avril, qui est la saison de les descendre à la cave : dès qu'il commence à faire froid, il faut les remonter au cellier. Il n'importe d'observer pour ce sujet que les vins doivent toujours être dans les lieux frais, & ne souffrir jamais le chaud ; car comme les caves sont fraîches l'été & chaudes l'hiver, dès qu'il commence à faire chaud, on doit les descendre, soit en piéces, soit en flacons, dans les caves ; & lorsqu'il commence à faire froid, il faut les remonter au cellier.

## *Soutirage.*

On n'a jamais rien imaginé de mieux & de plus utile que la maniere de tirer les vins au clair. On est convaincu par une expérience certaine que c'est la lie qui fait gâter les vins, & qu'ils ne sont jamais plus beaux ni plus vifs que quand ils sont bien soutirés : soit qu'on veuille les mettre en flacons, soit qu'on veuille les laisser dans les piéces, il faut toujours les transvaser au moins deux fois dans un autre tonneau bien lavé, & laisser la lie dans le précédent.

On doit soutirer les vins la premiere fois vers la mi-Décembre, la seconde vers la mi-Février, & les coller en Mars ou Avril, huit jours ou environ avant de les mettre en flacons. Pour chaque piéce de vin, il faut de la colle de poisson la plus blanche, du poids d'un écu d'or, pesant deux deniers quinze grains, ou soixante-trois grains. On prend de la colle autant de fois le poids d'un écu d'or, qu'on a de piéces de vin à tirer au clair, & on met cette quantité de colle dans une ou deux pintes du même vin dans un seau pendant un jour ou deux, pour lui donner le tems de se dissoudre ; d'autres la mettent dans un verre ou dans une pinte d'eau, selon la quantité, afin d'accelerer la dissolution, qui est toujours assez difficile ; quelques-uns y mêlent une chopine ou une pinte d'esprit-de-vin, ou bien d'excellente eau-de-vie : quand la colle est ramollie, on la manie bien pour la diviser & la faire distribuer ; lorsque ses parties commencent à se séparer, on jette dans le seau ou dans le vase où s'est faite cette dissolution, autant de pintes de vin qu'on a de tonneaux ou de piéces à soutirer ; on remanie bien encore cette colle ; on la passe dans un couloir dont les trous doivent être des plus petits ; on y rejette souvent du même vin pour la bien délayer ; & quand il ne reste plus rien dans le couloir, on passe toute cette liqueur au travers d'un linge qu'on exprime bien ; on en jette ensuite une bonne pinte au moins dans chaque tonneau, & moitié dans chaque quartaut ; puis on remue le vin de la piéce en tournant avec un bâton jusques vers le milieu, sans faire descendre le bâton plus avant : il suffit de remuer ainsi le vin pendant l'espace de trois ou quatre minutes. Un Particulier a imaginé nouvellement une maniere plus prompte de dissoudre cette colle : après qu'elle a trempé un jour dans de l'eau, il la fait fondre sur le feu dans un poëlon, & il la réduit en boule comme un morceau de pâte, il la jette ensuite dans le vin, où elle se distribue avec moins de difficulté. De quelque maniere qu'on veuille la dissoudre, il faut prendre garde de ne pas la noyer d'abord, & ne la mettre que dans une quantité d'eau ou de vin proportionnée à celle de la colle.

La colle fait ordinairement son effet en deux ou trois jours : il y a des tems où elle est six & huit jours, sans avoir clarifié le vin ; on doit cependant attendre qu'il soit clair pour pouvoir le transvaser. Dans l'hiver les tems sont quelquefois si peu propres pour cela, qu'on est obligé de rejetter une seconde fois de la colle dans la piéce ; mais alors on ne met que moitié du poids de la premiere. Lorsqu'il géle, ou qu'il fait un tems serein & froid, le vin se clarifie parfaitement

& en moins de deux jours ; il a une couleur plus vive & plus brillante que quand on le colle & qu'on le tire pendant des tems mous & humides.

Dès que les vins sont clairs, il faut les soutirer & les changer de tonneaux ; il suffit de quatre ou cinq futailles neuves pour soutirer deux cens & trois cens piéces de vin, parce que dès qu'on a vuidé une piéce on en ôte la lie qu'on met dans de vieux tonneaux ; on la lave bien, & elle sert pour y en transvaser un autre.

Rien n'est si curieux que le secret qu'on a imaginé en Champagne pour soutirer les vins sans déplacer les tonneaux. On a d'abord un tuyau de cuir, comme un boyau, long de quatre à cinq pieds, gros par le tour d'environ six à sept pouces, bien cousu tout au long avec un double couture, afin que le vin ne puisse pas couler au travers : il y a aux deux extrémités un canon ou tuyau de bois long d'environ dix ou douze pouces, gros de six ou sept de tour par un bout, & d'environ quatre par l'autre : le gros bout de chaque tuyau est enchassé dans le boyau de cuir, & bien attaché avec du gros fil en dehors, de sorte que le vin ne puisse pas s'enfuir : on ôte le tampon qui est au bas du tonneau qu'on veut remplir, & on y met avec un maillet de bois l'un des tuyaux, qu'on frappe sur une espece de mentonniere qui est à chacun de ces tuyaux, laquelle avance de près de deux pouces à un pouce au dessous du gros bout, & qui se perd insensiblement en allant vers le petit. On met une grosse fontaine de métail au bas du tonneau qu'on veut vuider, & on fait entrer de même dans cette fontaine le petit bout de l'autre tuyau de bois attaché au boyau de cuir ; on ouvre ensuite la fontaine, & sans le secours de personne, presque la moitié du tonneau plein passe dans le vuide par la pesanteur de la liqueur : dès qu'elle est parvenue presque au niveau, & qu'elle ne coule plus, on a recours à une espéce de soufflet d'une construction toute particuliere, pour forcer le vin à quitter le tonneau qu'on vuide, & à entrer dans celui qu'on veut remplir.

Ces sortes de soufflets ont environ trois pieds de long & un pied & demi de large ; ils sont construits & figurés en la maniere ordinaire, jusqu'à quatre pouces du petit bout ; mais à cette distance le soufflet a encore trois ou quatre pouces de large : en dedans de cet endroit, l'air ne passe que par un trou grand d'un pouce ; auprès de ce trou, du côté du petit bout du soufflet, il y a une piéce de cuir, comme une languette ou soupape, qui y est attachée, & qui se serre contre le trou, & le bouche quand on leve le soufflet pour prendre de l'air, afin que l'air qui est une fois passé par ce trou, & qui est entré dans le tonneau, ne puisse pas revenir dans le soufflet, lequel ne reprend un nouvel air que par les trous du dessous pour se remplir.

L'extrémité de ce soufflet est différente des autres, étant toute fermée par un tuyau de bois d'un pied de long, qui est emboëté, collé & étroitement attaché par de bonnes chevilles au bout du soufflet, pour conduire l'air en-bas : ce tuyau est arrondi & gros en-dehors d'environ neuf ou dix pouces de tour par le haut, & diminue insensiblement par le petit bout, pour pouvoir entrer commodément dans les tonneaux vers le trou du bondon, & les fermer lui-même si bien que l'air ne puisse entrer ni sortir tout autour. Ce tuyau passe pour cet effet de deux pouces sur le niveau du bout du soufflet, & est fait en demi-rond par le haut pour pouvoir être frappé avec un maillet de bois, & enfoncé dans le tonneau ; il y a même deux doigts au-dessous du bout d'en-haut de ce tuyau, un crochet de fer d'un pied de long, passé dans un anneau de fer qui est cloué à ce même tuyau, afin de pouvoir avec ce crochet attacher le soufflet aux cercles du tonneau, sans quoi la force de l'air feroit ressortir le soufflet par le trou du bondon, & l'opération de la vidange du vin ne se feroit pas.

La mécanique de ce soufflet ainsi décrite est facile à concevoir : l'air entre par les trous du dessous en la maniere ordinaire ; il avance vers le bout à mesure que l'on presse le soufflet, & il y trouve un tuyau qui le fait descendre en-bas ; mais pour l'empêcher de remonter, comme il feroit, quand on ouvre le soufflet pour lui redonner un nouvel air, il y a cette espéce de soupape ou languette de cuir que nous avons dit être derriere un trou avancé à trois ou quatre pouces du bout du soufflet, qui ferme ce trou à mesure qu'on veut reprendre un nouvel air : ce nouvel air se pousse facilement encore en pressant le soufflet dans le tuyau, parce que cette languette s'ouvre à mesure qu'elle est poussée par l'air ; ainsi il entre toujours un nouvel air dans le tonneau sans en pouvoir sortir, à cause qu'il se trouve bondonné par le même tuyau qui lui porte l'air, que la languette empêche de remonter. La force de cet air, qu'on pousse continuellement en pressant fortement le soufflet, presse également la superficie du vin dans toute l'étendue du tonneau, sans causer la moindre agitation dans le vin, & le force à passer par le bas dans le boyau de cuir, & de là dans l'autre tonneau qu'on veut remplir, où il monte, parce que l'air est chassé par le trou du bondon qui est ouvert.

Ce soufflet pousse tout le vin du tonneau jusqu'à dix ou douze pintes près, ce qu'on connoît lorsqu'on entend siffler le vin à la fontaine : alors on ôte des deux tonneaux les deux tuyaux qui y sont enfoncés, & qui sont attachés au boyau de cuir ; on bondonne promptement par le bas

la piéce, que l'on remplit avec un bondon de chêne fait au tour un peu en talus, & on le force avec un maillet: à l'autre tonneau qu'on vuide, on tire le canon ou le tuyau de bois de la fontaine de métail, & on laiſſe couler doucement encore quelques pintes de vin clair dans un vaſe qui le reçoit: on obſerve avec attention à tout moment dans un verre fin ſi le vin eſt bien net; dès qu'on y apperçoit la moindre choſe, ſans attendre qu'il paroiſſe louche, on ferme la fontaine, on l'ôte d'abord après, & l'on jette dans un baquet le peu de vin qui reſte dans la piéce: ce qui a coulé de vin clair par la fontaine, on le met dans le tonneau que l'on remplit; on ſe ſert pour cet effet d'un entonnoir de fer blanc dont la queue a plus d'un pied, afin que le vin qui en tombe ne cauſe point d'agitation dans celui de la piéce; & pour qu'il ne paſſe aucune ordure dans le vin, il y a vers le fond de l'entonnoir une plaque de fer-blanc auſſi toute percée de petits trous ce qui empêche qu'il n'entre rien de groſſier dans la piéce. On ramaſſe dans un tonneau ſéparé tous ces petits reſtes de piéces vuides auſſi-tôt qu'on en a vuidé une, ce qui ſe fait en moins d'une demi-heure; on la fait laver avec un ſeau d'eau, on la laiſſe égouter quelques momens, & on la remplit d'une autre que l'on ſoutire.

Après que le vin a été ainſi tranſvaſé une premiere fois, on le ſoutire une ſeconde dans le mois que nous avons marqué; quelquefois on eſt forcé de le faire une troiſiéme, pour lui donner une couleur bien vive, s'il ne l'a pas; mais quatre jours avant de le changer de tonneau, il faut lui donner ce qu'on appelle une *friſure*, en y jettant ſeulement un tiers de la colle ordinaire.

Les perſonnes les plus expérimentées tranſvaſent leurs vins fins autant de fois qu'ils les changent de place, tant pour les deſcendre à la cave, que pour les monter au cellier dans les différentes ſaiſons; j'en connois qui dans quatre ans ont ſoutiré un même vin juſqu'à douze ou treize fois, & qui prétendent que c'eſt ce qui a ſoutenu & conſervé leur vin, qui n'en a été que plus beau & plus délicat.

Le principe eſt, que le vin forme toujours une lie fine qui lui donne de la couleur; que pour le conſerver bien blanc, on doit le tranſvaſer ſouvent, ſi on ne le met pas en flacons; & qu'il ne faut pas craindre d'affoiblir le vin par là, parce que plus on le remue plus on lui redonne de la vigueur; & plus on le ſoutire, plus la couleur en eſt vive & brillante.

Quoique nous ayons dit qu'il ne faut pas ſoufrer les tonneaux, on ne laiſſe pas cependant que d'employer une méche ſoufrée la premiere fois qu'on tranſvaſe le vin: on trempe un morceau de groſſe toile dans du ſoufre fondu; on en coupe, pour chaque piéce de vin fin, un morceau comme le petit doigt de la main, & une fois plus grand pour chaque piéce de vin commun; on l'allume & on le met ſous le bondon de la piéce que l'on vuide avant d'avoir recours au ſoufflet; à méſure que le vin deſcend, il attire après lui cette petite odeur de ſoufre qui n'eſt pas aſſez forte pour ſe faire ſentir, mais qui ne laiſſe pas que de donner de la vivacité à la couleur: on peut en uſer de même une ſeconde fois quand on change le vin de tonneau, à moins qu'il n'eût pris de l'odeur à la premiere; alors il faudroit le ſoutirer ſans méche, pour lui faire perdre ce goût de ſoufre qu'il ne doit jamais avoir.

Les vins étant ainſi clairs-fins, ſe conſervent en futaille pendant deux ou trois ans dans leur bonté, dans les caves & dans les celliers, ſur-tout les vins de montagne qui ont bien du corps; ceux de riviere perdent leur qualité dans le bois; & ou il faut le boire dans la premiere ou ſeconde année, ou il faut le mettre en flacons. Le vin ſe conſerve très-bien quatre, cinq & même ſix ans dans les flacons de verre.

L'uſage des flacons ronds eſt très-commun en Champagne. Comme il y a beaucoup de bois dans la Province, on y a établi des Verreries qui ne s'occupent la plûpart qu'à faire de ces flacons, hauts d'environ dix pouces, compris les quatre ou cinq du goulot: ces flacons contiennent ordinairement la pinte de Paris; ils ſe vendent communément quinze à dix-huit francs le cent: on en a une certaine quantité dans chaque maiſon; & avant que d'entamer une piéce de boiſſon, on la met dans des flacons bien rincés & bien écoulés, afin d'avoir toujours le vin d'une piéce également bons.

Quand on veut tirer une piéce de vin, en flacons, on met une petite fontaine de métal au tonneau qui a le trou recourbé par le bas, afin de pouvoir couler dans le flacon même, au-deſſous duquel il y a une cuvette ou un baquet pour ramaſſer le vin qui pourroit s'écarter: on bouche à l'inſtant fort ſoigneuſement chaque flacon avec un bon bouchon de liége bien choiſi, qui ne ſoit pas vermoulu, mais qui ſoit bien ſolide & bien uni; ces ſortes de bonchons fins coûtent cinquante ou ſoixante ſols le cent. On ne ſçauroit avoir trop de circonſpection à les bien choiſir; car les vins ne ſe gâtent dans certains flacons, que parce que les bouchons ſont défectueux. On doit encore être très-attentif à ce choix, quand on tire en flacons des vins fins qu'on veut garder ou envoyer. Lorſqu'on employe des flacons qui ont déjà ſervi, il faut

les laver, & y jetter une demi-poignée de gros plomb de chasse, avec un peu d'eau, afin de détacher à force de les remuer, les ordures qui auroient pû rester au fond des flacons : il est encore mieux, au lieu de plomb, de se servir de très-petits clous, dits *broquillons* ou *broquettes*, parce qu'ils emportent absolument tout ce qui auroit pû s'attacher au verre. Lorsque tous les flacons qui ont servi à vuider sont remplis, on lie d'une forte ficelle le bouchon avec le goulot ; & si c'est du vin fin, on met même ordinairement par-dessus un cachet avec de la cire d'Espagne, afin qu'on ne puisse pas changer le vin ni le flacon, & qu'on soit sûr de l'envoi & de la fidélité des Domestiques. Il y a même des Seigneurs qui font faire les flacons à leurs armes, ce qui n'en augmente le prix que de trente sols par cent.

Lorsque tous les flacons sont bien bouchés, ficelés & cachetés, il faut les mettre dans la cave ou dans le cellier, sur deux ou trois doigts de sable, à demi-renversés les uns contre les autres ; quand on les met debout, il se forme une fleur blanche sur le vin au haut, entre le petit vuide qu'il y a du bouchon au vin ; car on ne doit jamais remplir tout-à-fait le flacon, il est nécessaire qu'il reste toujours un petit demi-doigt de vuide entre le vin & l'extrémité du bouchon : sans cela, lorsque le vin viendroit à travailler dans les différentes saisons de l'année, il casseroit une grande quantité de flacons ; encore s'en casse-t-il beaucoup malgré toutes les précautions que l'on peut prendre, sur-tout quand le vin a bien de la chaleur, ou qu'il est un peu verd.

Il y a des années où le vin se graisse dans les flacons, dans les caves même, ensorte qu'il file lorsqu'on veut le vuider, comme s'il y avoit de l'huile, de façon qu'on n'en sçauroit boire ; mais c'est pour ainsi dire, une maladie qui prend au vin, & qui passe au bout de quelques mois : même sans le déplacer : si on le met à l'air, il se dégraisse plutôt qu'en le laissant dans la cave : il se remet en huit jours dans un grenier bien aëré ; ce qu'il ne fait pas quelquefois en six mois de cave. On peut encore, quand on est pressé de boire d'un vin gras, agiter fortement un flacon durant l'espace d'un *miserere*, & le déboucher promptement dès qu'on cesse de l'agiter ; le flacon panché un peu sur le côté, rejette d'abord un demi-verre de mousse ou d'écume, & le reste du vin se trouve potable, au lieu qu'il ne l'étoit pas auparavant.

## *Vin mousseux.*

Depuis plus de trente-cinq ans, le goût des François s'est déterminé au vin mousseux, & on l'a aimé pour ainsi dire, jusqu'à la fureur ; on a commencé seulement d'en revenir un peu dans les dix dernieres années. Les sentimens ont été fort partagés sur les principes de cette espéce de vin : les uns ont cru que c'étoit la force des drogues qu'on y mettoit, qui le faisoit mousser si fortement : d'autres ont attribué la mousse à la verdeur des vins, parce que la plûpart de ceux qui moussent sont extrémement verds ; d'autres enfin ont attribué cet effet à la Lune, suivant le tems que l'on met le vin en flacons.

Il est vrai qu'il y a eu des Marchands de vin qui voyant la fureur qu'on avoit pour ces vins mousseux, y ont mis souvent de l'alun, de l'esprit-de-vin, de la fiente de pigeons, & bien d'autres drogues, pour le faire mousser extraordinairement ; mais on a une expérience certaine que le vin mousse lorsqu'il est mis en flacons depuis la récolte jusqu'au mois de Mai. Il y en a qui prétendent que plus on est près de la récolte qui a produit le vin, quand on le met en flacons, plus il mousse : plusieurs nient ce fait. Il n'est aucun tems de l'année où le vin mousse plus qu'à la fin du second quartier de la Lune de Mars, ce qui se trouve toujours vers la semaine sainte : il ne faut point d'artifice. On est toujours sûr d'avoir un vin parfaitement mousseux, lorsqu'on le met en flacons depuis le dix jusqu'au quatorze de la Lune de Mars ; on en a une expérience si réiterée, qu'on ne sçauroit en douter : il est bon de sçavoir que le vin ne mousse pas aussi-tôt qu'il est dans les flacons ; il lui faut au moins un sejour de six semaines, & même souvent de deux mois, pour bien mousser : s'il est transporté, il est nécessaire de lui donner près d'un mois de cave, sur-tout dans l'été, pour reprendre son mouvement.

Mais comme les vins, sur-tout ceux de montagne, ne sont pas ordinairement assez faits dans la semaine sainte, & qu'ils ont encore trop de verd ou trop de dureté, si l'année a été froide & humide ; ou trop de liqueur, si l'année a été chaude ; le parti le plus sûr & le plus avantageux pour avoir du vin exquis & qui mousse parfaitement, est de ne le mettre en flacons qu'à la séve d'Août. C'est encore une expérience certaine qu'il mousse excessivement, lorsqu'il est mis en flacons depuis le dix jusqu'au quatorze de la Lune d'Août ; & comme il a perdu alors ou son verd ou sa liqueur on est assuré d'avoir dans ses flacons le vin le plus meur & le plus mousseux.

On a fait une autre expérience, qui est de ne mettre le vin de montagne en flacons que dans la semaine sainte de la seconde année, c'est-à-dire dix-huit mois après la récolte, & on a trou-

vé qu'il mouſſoit encore aſſez, mais moitié moins que celui qui avoit été mis en flacons dans la ſéve de Mars de l'année d'auparavant. On ne croit pas que le vin de riviere, qui a moins de corps que celui de montagne, pût autant mouſſer dans la ſeconde année.

Quand on veut du vin qui ne mouſſe pas, il faut le mettre en flacons en Octobre ou Novembre l'année d'après la récolte : ſi on l'y met en Juin ou Juillet, il mouſſera encore, mais légerement & ſi peu que rien.

Comme les vins, principalement les vins de l'année, travaillent continuellement dans les caves & dans les celliers, plus encore dans les flacons que dans les piéces, ſuivant les différentes ſaiſons & les diverſes impreſſions de l'air, on ne doit pas être ſurpris ſi le même vin, ſur-tout le vin nouveau, paroit quelquefois différent au goût. On trouvera potable en Janvier & Février, un vin qui paroîtra dur en Mars & Avril, à cauſe de la ſéve qui l'agite davantage : ce même vin en Juin & Juillet paroîtra entierement fait, & en Août & Septembre on y trouvera encore quelque choſe de dur qu'on n'avoit pû y appercevoir dans les mois précedens, à cauſe que la ſéve d'Août aura mis les parties dans un plus grand mouvement : ainſi le même vin de l'année pour ceux de riviere, ſouvent de deux ans pour ceux de montagne, paroit plus ou moins meur, plus ou moins exquis, plus ou moins entrant, ſuivant les divers mouvemens qu'il reçoit par les différentes impreſſions de l'air qui varient plus ſenſiblement dans les différentes ſaiſons de l'année.

On doit être d'une extrême attention à tenir toujours le vin dans des lieux frais ; rien ne lui fait plus de tort que la chaleur : il importe infiniment pour cela, d'avoir de bons celliers, & d'excellentes caves. En nul endroit du monde, il n'y a d'auſſi bonnes caves qu'en Champagne ; auſſi ne trouve-t-on que difficilement ailleurs le vin auſſi bon que dans cette Province.

Ceux qui veulent faire une proviſion de vin qui puiſſe ſe conſerver deux ou trois ans, ou qui ſont chargés d'en envoyer dans les Provinces éloignées & ſur-tout dans les pays étrangers, doivent choiſir du vin de montagne comme il a plus de corps, il ſoutient bien mieux le tranſport que le vin de riviere : d'ailleurs les Anglois, les Flamands, les Allemands, les Danois, les Suédois, veulent des vins forts qui puiſſent ſoutenir le tranſport, & ſe ſoutenir de deux ou trois ans dans leur bonté, ce que ne ſçauroient faire les vins de riviere. Les plus renommés de la riviere ſont, Hauviliers, Ay, Epernay . . . . *Pierry* & *Cumieres* ſont de la petite riviere. Parmi ceux de montagne, ceux de Sillery, Verzenay, Taiſſy, Mailly, ſur-tout Saint-Thierry ont le plus de réputation ; ce dernier a même été pendant long-tems le plus renommé & le plus recherché, & l'on peut dire auſſi qu'il ne cede en rien aux meilleurs de Champagne.

Pour toutes les obſervations qu'on vient de faire, ſur tout ce qui ſe pratique dans cette Province, pour cultiver & façonner les vignes, pour coller & tirer les vins au clair, les mettre en flacons, & les monter & deſcendre des caves aux celliers, & des celliers dans les caves, les gens de bon goût dans les Provinces de Bourgogne, Berry, Languedoc, Provence . . . . qui feront aſſez curieux ou aſſez délicats pour vouloir faire des vins, ſur-tout pour leur proviſion, plus exquis que ceux qu'on a coutume d'y faire, trouveront moyen de les perfectionner : ils ne donneront pas à la vérité à leurs vins la ſéve de Champagne, mais ils pourront les faire plus clairs, plus fins, plus légers ; ils éprouveront s'ils ne ſe conſerveront pas davantage en les tirant de leur lie, qu'en les y laiſſant ſelon leur coutume & leur préjugé, que l'on croit abſolument faux ; ils feront choiſir & trier le matin à la fraîcheur les raiſins noirs les plus fins & dont les grains ſont les moins ſerrés, comme étant plus meurs, en obſervant de leur laiſſer le moins de queue qu'ils pourront. Au défaut de preſſoir, ils feront fouler d'abord chaque voiture de raiſin ſucceſſivement, dont ils en ramaſſeront le premier moût qu'ils mettront dans des tonneaux neufs d'une moyenne groſſeur, puis ils acheveront de fouler les reſtes de chaque voiture, & ils les mettront à l'ordinaire dans les cuves pendant moins de jours qu'ils n'ont coutume, afin de faire les vins communs moins groſſiers & moins couverts : ils pourront par ce moyen faire quatre, cinq, ſix piéces de vin fin, plus ou moins, ſelon qu'ils le trouveront bon, ayant ſoin au ſurplus de le gouverner comme on a dit de celui de Champagne, & s'ils en ſont contens, ils en feront une plus grande quantité les années d'après, & ils le perfectionneront toujours de plus en plus par l'expérience. Dans les pays où l'on pourra avoir commodément des preſſoirs on y en fera ; les vins feront bien plus délicats, plus légers, plus brillans & moins colorés par cette attention, & par le moyen de la colle ; plus propres au tranſport en les tirant de la lie, & ſur-tout en les mettant en flacons. Il y a tels cantons dans les Provinces méridionales du Royaume, où le grain de terre eſt très-fin, qui donneroit du vin exquis ; il n'auroit pas la ſéve de Champagne, mais il en auroit une autre fort gracieuſe.

# CHAPITRE V.

## *Des Pressoirs à Vin.*

Le pressoir qui est une machine ou force mouvante imaginée pour tirer le suc des raisins ; consiste à un assemblage de plusieurs piéces de bois diversement posées, qui composent trois corps de charpente étroitement liés ensemble, à la réserve des arbres qui servent comme de *bassecule*, & de la *vis* qui les fait mouvoir.

Les grands pressoirs ont trente à trente-trois pieds de long sur douze ou seize de large. Pour construire une de ces machines, on commence par la fouille de la terre de quatre pieds de profondeur sur seize pieds en quarré, dans l'endroit le plus commode du lieu qu'on a destiné pour le pressoir. Au milieu de cet espace creusé, on bâtit une petite pile de maçonnerie en long, fondée sur le ferme de deux pieds d'épaisseur & trois de hauteur, ensorte qu'elle soit seulement un pied au-dessous du rez de chaussée ; on fait une pareille muraille dans le même sens, c'est-à-dire en travers du pressoir à droite ou à gauche aux extrémités du creux, à pareille distance de la pile du milieu, tant pour porter certaines piéces du pressoir que pour contenir les terres & les empêcher de s'ébouler. Le vuide de trois pieds de haut qui reste entre ces trois petits murs, est nécessaire pour donner de l'air au bois, & les empêcher de pourrir.

Le mur qui doit être du côté des *jumelles*, lesquelles on peut placer à droite ou à gauche du pressoir, selon la plus grande commodité du lieu, doit être aussi profond que le creux des *jumelles*, ce qui sera expliqué ci-dessus ; & celui qui se trouve du côté des fausses jumelles, doit exceder de toute son épaisseur le quarré du bassin, ce qui se comprendra plus facilement par la suite.

Sur la petite muraille du milieu, on pose dans sa longueur une piéce de bois qu'on appelle *faux-chantier* ; sur celle du côté des fausses *jumelles*, on y en place une qu'on nomme *souillar*, & l'on fait porter sur l'autre pile de maçonnerie qui se trouve près des *jumelles*, les dernieres racines qui les traversent : toutes ces piéces doivent être posées de niveau, pour soutenir quatre *chantiers* qu'on place dessus en travers à distance égale. Ces piéces de chantier doivent exceder & passer au-delà du mur & du bassin du côté des *jumelles* d'environ trois pieds, & être posées sur les racines pour les empêcher de s'élever ; il faut aussi donner une pente de trois à quatre pouces sur le devant à ces quatre piéces de *chantier*, pour faciliter l'écoulement du vin dans la piéce qui doit être au-dessous du milieu du devant du bassin pour le recevoir du côté qu'elle est défoncée.

On place ensuite sur ces quatre *chantiers* & en travers, le bassin du pressoir, qui est fait de piéces de bois qu'on appelle piéces de *maye* ; elles doivent être par les bouts au niveau du haut des *chantiers* qui doivent être entaillés de quatre pouces dans la longueur des deux côtés du bassin, pour recevoir & contenir les piéces de *maye* ensorte qu'on puisse les serrer de chaque côté avec des coins, après avoir mis dans les jointures du milieu, de la *terre-glaise* avec de la mousse, pour empêcher le vin de passer au travers ; ces piéces de *maye* sont simplement jointes ensemble, sans feuillure ni entaille, pour pouvoir être d'avantage serrées par les deux extrémités au moyen des coins qu'on force tout au long entre l'entaille des *chantiers* & les bords des dernieres piéces de *maye*. Il faut que ces piéces soient un peu en dos-d'âne, chacune sur le milieu, pour former une espéce de canal dans chaque jointure, afin de faciliter l'écoulement du vin : on fait aussi pour le même sujet, tout autour des extrémités des piéces de *maye* une raie ou sillon qui est une espéce de *gerle*.

Dans l'endroit destiné pour placer les *jumelles*, à droite ou à gauche du bassin, on fait un creux ensorte qu'on y puisse pratiquer une cage de maçonnerie de douze pieds de profondeur sur huit de longueur & cinq de largeur : l'une des trois piles de maçonnerie qui portent le bassin sert ici d'un côté de muraille aux *jumelles* qu'on pose au fond du sol de ladite cage douze pieds en terre, & quinze à seize pieds hors du rez-de-chaussée : on les assemble sur les racines qui les traversent, sur lesquelles on met des agrafes de bois joignant les jumelles, excepté sur les dernieres ausquelles les chantiers servent d'agrafes. On fait ensuite la maçonnerie, dans laquelle on encastre les bouts des racines, ainsi que le bout des agrafes, pour empêcher les *jumelles* de s'élever ; les racines doivent être placées à contre-sens des *chantiers* qui les entourent ou traversent de trois pieds, avec des queues d'alondre perdues & des renforts quarrés : on

ne

ne remplit pas le vuide qui reste dans cette maçonnerie, afin que les *jumelles* & les *racines* ne pourrissent pas si facilement, & qu'on puisse descendre dans ces creux & y travailler au besoin.

Les *jumelles* doivent être posées de maniere qu'elles occupent de leur côté le milieu du bassin, & qu'elles soient inclinées de deux pouces en dehors d'icelui : il faut en équarrir la face du devant & celles des côtés, & laisser celle de derriere brute, aussi-bien que les têtes. On fait à la hauteur du dessous des piéces de *maye*, un repos de deux à trois pouces, pour aider à les porter : le haut des *jumelles* s'assemble avec un *chapeau*, sous lequel est un *noyau* porté sur un *coyar*, dans lequel réside toute la force & la résistance du pressoir ; ce *coyar* doit être en renfort avec clefs & *amoises* sous les têtes des *jumelles*.

Au milieu de l'autre côté du bassin, on pose sur le *souillar*, entre les bouts des *chantiers*; deux fausses *jumelles* un peu plus espacées que les véritables, parce que c'est de ce côté que les arbres sont entaillés à l'adresse des *jumelles* pour ne pouvoir pas réculer, & qu'ils vont en élargissant un peu vers les fausses : on les soutient avec quatre contrevents ou jambes de force, deux en face, & deux par les côtés qui les buttent & les tiennent en état ; ces *contrevents* sont portés sur le *souillar* & les *patoureaux*, & enchassés à l'autre bout jusques vers le milieu des fausses *jumelles* ; elles doivent être percées à quatre pieds de haut, ensorte qu'on puisse y passer des clefs mouvantes pour le répos des arbres.

Les fausses jumelles doivent être entaillées par le bas, pour reçevoir des *têtars*, qui sont comme des chevilles à grosse tète qui traversent le *souillar*, & sont allegueés de moitié de leur épaisseur pour pouvoir entrer dans les entailles, & être assemblées avec *clefs* & *clavettes* au travers des fausses *jumelles* ; on lie ensemble ces *jumelles* par le haut avec un *chapeau*, & on les soutient encore par le bas avec les deux *contrevents* de leur côté ; ces *contrevents* sont posés sur des *patoureaux* qui s'assemblent dans le *souillar* à queue d'alondre perdue, & sont portés horizontalement sur une petite pile de maçonnerie, de leur grandeur, qui est comme perdue dans terre : il faut encore de chaque côté un grand *contrevent* qui traverse le bassin, & qui lie ensemble devant & derriere les fausses *jumelles* avec les véritables : on les attache au haut des *jumelles*, & on leur donne un pied & demi de pente à l'endroit où on les emmortoise ou encastre avec les fausses.

On creuse encore dans la terre du côté des fausses *jumelles*, à dix pieds du bassin, une fosse de douze pieds de profondeur & de dix pieds en quarré, pour y placer les deux *taissons* qui doivent se joindre par le bas, & être séparés par le gros bout d'en-haut, environ à deux pieds sur le rez-de-chaussée, ensorte que le bout de la *vis* puisse jouer entre-deux : ils doivent être assemblés par le bas avec des racines en queue d'alondre & de renforts, & les racines avec agrafes ; & par le haut, à quinze pouces de tête, ils doivent être liés avec des *amoises*, *moisettes & clefs* qui les empêchent de s'écarter & de se rapprocher : le vuide du terrein entre les *taissons* & les racines, doit être rempli avec de la terre battue, les amoises doivent entrer sept à huit pouces dans le corps des *taissons*.

Au milieu des *amoises* ; il doit y avoir un trou pour y passer une *vis*, qui y descend perpendiculairement, & qui est arondie à cet endroit & alleguée du tiers de sa grosseur. Un pied plus bas que ces *amoises*, doit être un *pallier* posé en renfort du haut en-bas en talus pour le repos de la *vis* ; il doit y avoir sur ce pallier une platine de fer, & à la *vis* un pivot pour son *jouement*. La *vis* doit avoir douze pieds de longueur sur treize pouces de grosseur par le haut ; le *tarea*u ou l'extremité de la *ligne elisse* doit être doux, de trois pouces & demi, & doit former un angle quarré ; la *vis* doit passer au travers d'une roue qu'on place à trois pieds sur le rez-de-chaussée, & qui à cet endroit doit être équarrie & alleguée d'un pouce & demi de sa grosseur pour le placement & le jeu de la roue : cette roue doit être assemblée avec des *embranchemens* & des *courbes*, au travers desquelles on passe diverses grosses chevilles, pour pouvoir, avec cinq ou six hommes, faire force & lui donner le mouvement nécessaire.

On doit enfin placer à cinq pieds au-dessus du bassin, deux grands arbres qui passent entre les vraies & les fausses jumelles ; il faut les équarrir & les alleguer l'un & l'autre par le gros bout à la seule face qui touche à la jumelle, y faire une entaille qui les empêche d'avancer en dehors, & y mettre par derriere une clef qui les lie & les retienne pour ne pouvoir pas passer en dedans, ensorte néanmoins qu'ils puissent jouer entre les jumelles, sans pouvoir changer la place qui leur est destinée : ces arbres doivent être bien dressés sur leur lit & assemblés avec des clefs, de peur qu'ils ne se désunissent ; il faut qu'ils s'ouvrent insensiblement en allant du côté des fausses *jumelles* & qu'ils soient assez séparés à l'endroit de la *vis*, pour pouvoir lui donner place.

Sur le bout de ces arbres, il faut assembler une *écroue* avec des clefs passantes, afin que par son moyen on puisse les élever ou les abaisser, de sorte que ces arbres doivent monter & des-

cendre comme une espéce de *baſſecule* qui a pour centre les clefs qui ſont dans les fauſſes jumelles, lorſqu'on laiſſe ces arbres en repos, & le *ſac* qui eſt ſur le baſſin, lorſque l'on preſſure. Avant de preſſurer, on éleve ces arbres par le moyen de la *vis*, pour les faire baiſſer un peu du côté des *jumelles*, afin de pouvoir forcer des coins entre ces arbres & le *coyar* qui eſt ſur les jumelles; on les abbaiſſe avec la même *vis* du côté des fauſſes jumelles, après qu'on a moulé ſur les raiſins avec les trois perches, les planches & les *moyaux*; & avec le ſecours de la roue qui meut la *vis*, on preſſe fortement le *ſac*.

Les arbres doivent avoir deux pieds & demi de charge; & ſi on n'en trouve pas d'aſſez gros, on en peut mettre deux l'un ſur l'autre de chaque côté, & même trois s'il eſt néceſſaire: on les lie enſemble avec des clefs en différens endroits, tant ſur le lit que dans les faces, afin qu'ils faſſent tous enſemble comme s'il n'y en avoit que deux; on dreſſe enfin au bout du preſſoir du côté des jumelles, un petit théatre ſuſpendu pour y monter, & frapper enſuite les coins.

## *Gros Preſſoir à Cage.*

Cette eſpéce de preſſoir ſe conſtruit de même que l'autre, excepté qu'au lieu de *taiſſons*, on ſe ſert d'une *cage*. On fait un grand creux en terre de douze pieds de profondeur & de neuf pieds de diamétre: pour ſoutenir les terres, on fait une muraille de maçonnerie tout autour en forme de puits, qui doit avoir ſept pieds de diamétre, pour pouvoir placer dans cet eſpace une cage de charpente de figure quarrée, bien aſſemblée de *poteaux*, *corniers*, *ſolles*, *entre-ſolles* & *croix de S. André*: on fait une maçonnerie ſolide dans cette cage, enſorte qu'elle puiſſe peſer environ trois miliers; on aſſemble le centre de la cage avec la *vis*, afin de pouvoir tourner enſemble, & faire appuyer les arbres ſur les *moyaux*, pour preſſurer les raiſins: c'eſt comme ſi un homme ſe ſuſpendoit par un bout à un bâton qui ſeroit fortement attaché à l'autre bout, & qu'il y eût dans l'entre-deux quelque choſe que l'on voulût preſſer. A environ deux ou trois pieds de terre ſe trouve la roue, au moyen de laquelle & du pois de la cage, on fait deſcendre la *vis* qui abaiſſe les arbres. La cage doit avoir environ dix pieds de hauteur, ſur quatre pieds neuf pouces par chaque face du quarré.

On doit bien prendre garde, pour les preſſoirs à taiſſons, de ne point trop ſerrer; parce qu'on feroit caſſer les arbres & que l'on briſeroit tout, n'y ayant rien de plus fort qu'une *vis*. On ne doit pas manquer de faire toutes les entailles à queue d'alondre fort juſte; mais ſur-tout il faut que la *vis* & l'*écroue* ſoient artiſtement travaillés.

Ces grands preſſoirs font en une ſeule cuvée ou d'un ſeul *ſac*, vingt à vingt-cinq piéces de vin. On peut les faire moins grands d'un quart, & même d'un bon tiers, enſorte qu'ils ne puiſſent preſſurer que dix à quinze piéces de vin: en ce cas, il faut diminuer à proportion la grandeur & la groſſeur des piéces que nous allons décrire.

## *Noms, grandeur & groſſeur des piéces qui compoſent un grand Preſſoir.*

Les *arbres* de trente-deux à trente-cinq pieds de longueur, doivent faire enſemble de deux pieds & demi à trois pieds de charge.

Les *jumelles* vingt huit pieds ſur deux pieds de groſſeur par le bas, ſeize à dix-huit pouces par le haut.

Les *racines* douze pieds ſur douze à treize pouces de groſſeur: il faut obſerver d'y faire les contre-queues d'alondre, pour joindre dans celles des jumelles: les premieres ſe poſent à quinze pouces du bas des jumelles; on en doit mettre trois à la hauteur de ce qui eſt dans terre; les dernieres doivent être au niveau du deſſus du faux chantier.

Sur les *racines* des *jumelles* & ſur celles des *taiſſons*, ſe poſent des *agrafes* de bois de neuf pieds ſur neuf à dix pouces de groſſeur, pour les lier en enſemble.

Les *chantiers* ſeize pieds ſur quinze à ſeize pouces en quarré.

Les *ſouil ar* dix-huit pieds ſur dix-huit pouces de largeur, & quinze pouces d'épaiſſeur.

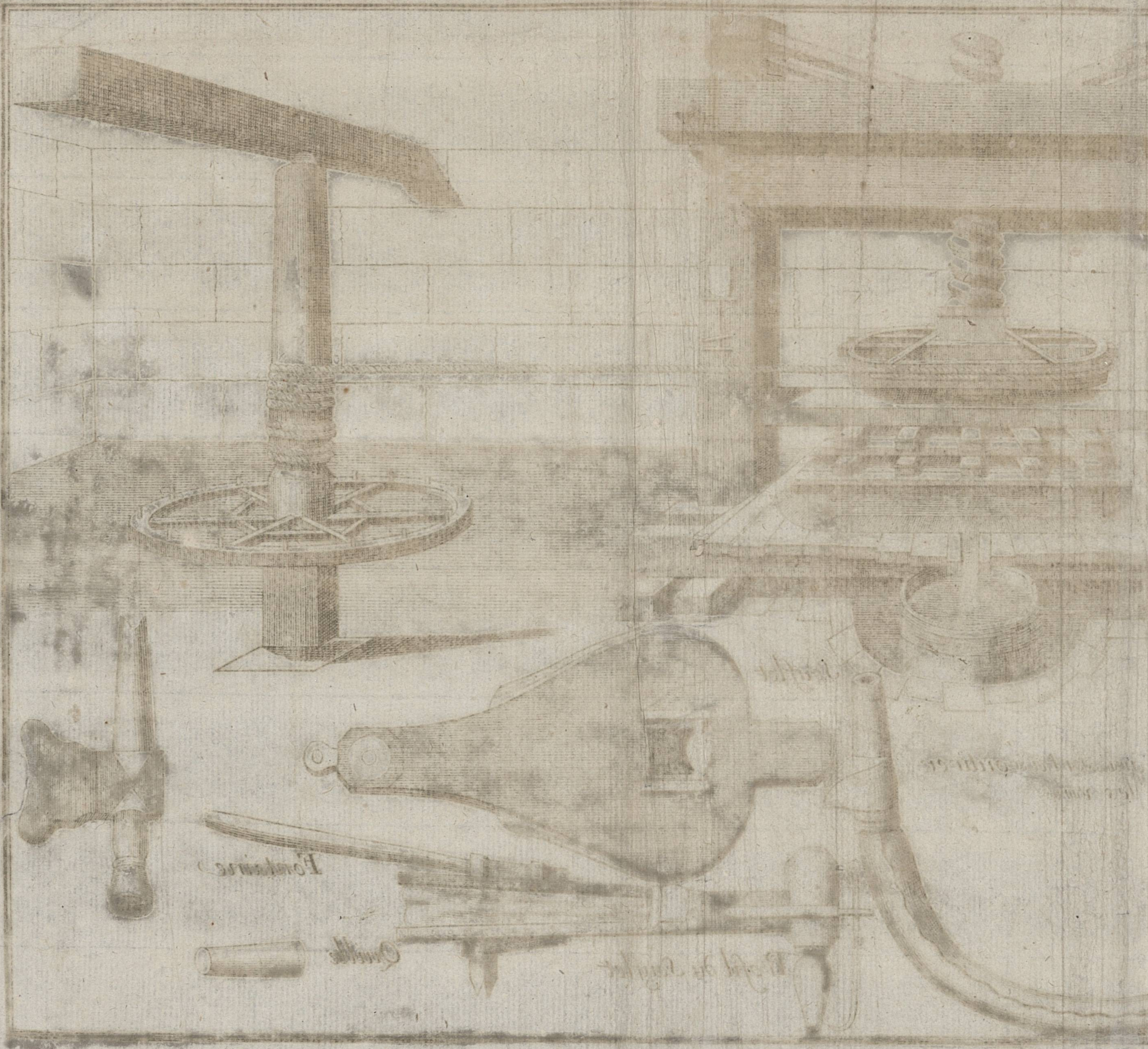
Les *fauſſes jumelles* quatorze à quinze pieds ſur treize à quatorze pouces de largeur, neuf d'épaiſſeur par le bas, & ſix par le haut; elles doivent être allegées à l'adreſſe des clefs, pour le repos des arbres.

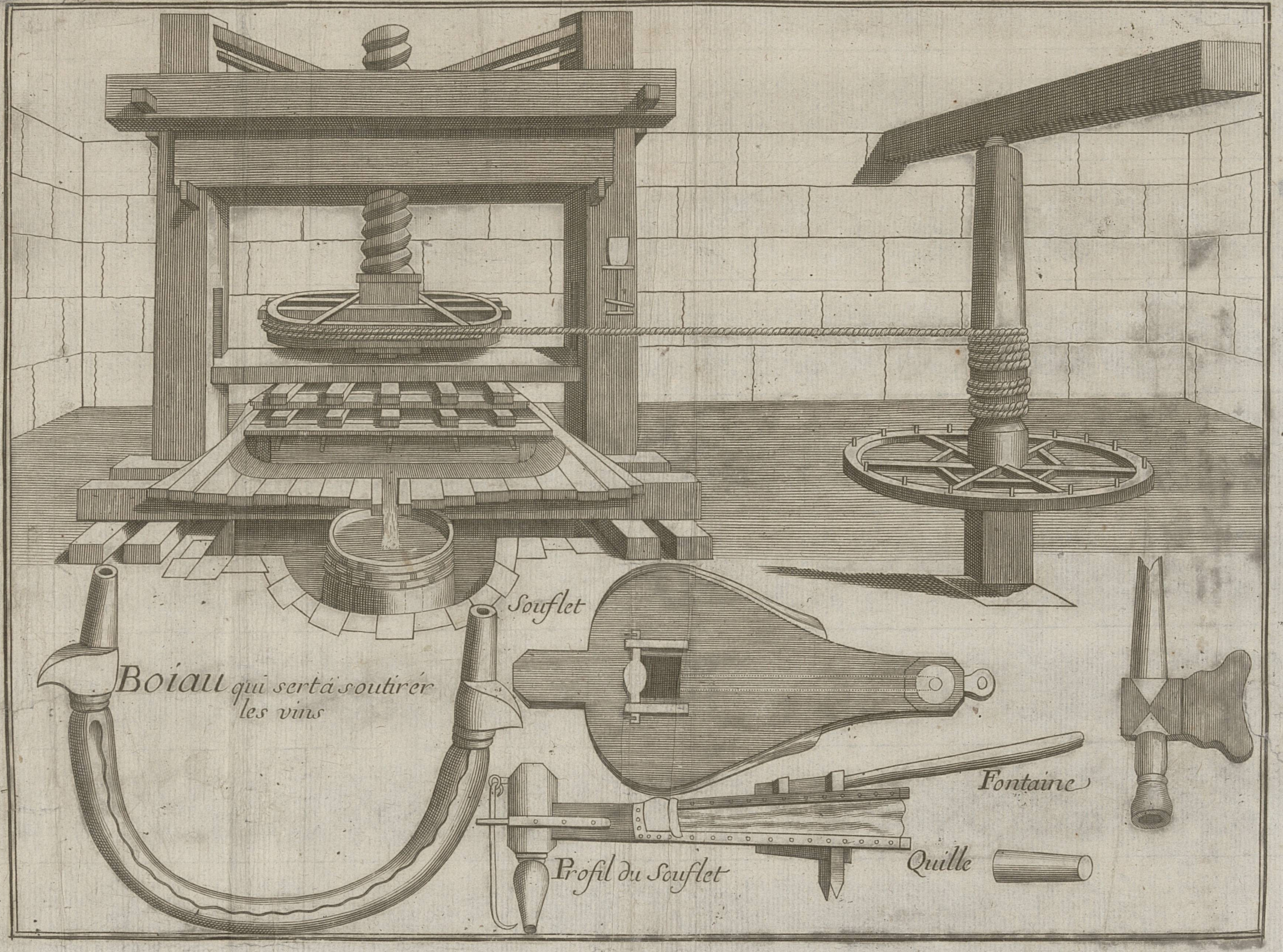
Le *chapeau* des *fauſſes jumelles* ſix pieds ſur quatorze pouces de largeur, & neuf à dix d'épaiſſeur.

Les *clefs* des arbres à l'adreſſe de l'*écroue*, cinq pieds & demi ſur huit pouces de groſſeur à l'adreſſe de la tête, réduites à moitié dans le reſte de la longueur.

Les *clavettes* des clefs quatorze pouces ſur cinq de largeur, & un au moins d'épaiſſeur.

Les deux *contrevents* des fauſſes jumelles huit pieds ou environ ſur quatre à cinq pouces d'épaiſſeur; la largeur de même que celles des jumelles.




Souflet
Boiau qui sert à soutirer les vins
Fontaine
Quille
Profil du Souflet

Les deux autres *contrevents* de ces fausses jumelles neuf pieds sur sept à huit pouces d'épaisseur.

Les *patoureaux* six pieds sur huit à neuf pouces de grosseur.

Les piéces de *maye* qui font le bassin, douze pieds sur neuf à dix pouces de largeur & six d'épaisseur.

Les grands *contrevents* mis comme en bande entre les fausses jumelles, six à sept pouces.

Les deux *taissons* quatorze pieds chacun sur seize pouces de grosseur par la tête, & douze par le bas.

La *vis* quinze pouces par le bas avant son équarrissage, treize pouces à l'adresse des pas de la *vis* qui forme la *ligne élisse*, & douze pieds de longueur.

La *roue* dix pieds de diamétre avec des embranchemens de quatre pouces de grosseur, de même que les courbes sur lesquelles sortent des chevilles de bois hautes de quatre à cinq pouces & d'un de diamétre, pour pouvoir mettre huit ou neuf hommes autour de la roue.

L'*écroue* six pieds sur deux pieds de large, & quatorze pouces d'épais : il doit être crêté de crêtes de fer.

Le *chapeau* des *jumelles* six pieds sur un pied de grosseur, & la même largeur que le haut des jumelles.

Le *coyar* qui se pose sous le noyau entre les deux jumelles, doit avoir la même largeur que les jumelles, & treize à quatorze pouces d'épaisseur.

Les *amoises* qui doivent embrasser le haut des jumelles, deux pouces plus haut que le dessous du coyar, un pied de large sur cinq pouces d'épais.

Le *noyau* deux pieds de hauteur sur douze à quatorze pouces de grosseur ; il se pose entre le coyar & le chapeau ; on passe en travers des jumelles & du noyau une clef qui doit être travaillée fort juste, parce que c'est là où réside toute la force du pressoir.

Les *coins* deux pieds de longueur sur neuf à dix pouces de largeur, & six à sept d'épaisseur.

La *cage*, dans les pressoirs à cage, dix pieds de longueur ou profondeur, & quatre pieds neuf pouces en quarré, ou aux quatre faces.

Les *moyaux* huit pieds & demi sur cinq pouces d'un sens, & six pouces de l'autre.

Toutes ces piéces de bois doivent être de bois de chêne, à la réserve des vis qui doivent être de bois d'orme du plus dur, & des écroues qui doivent être de bois de noyer. On peut, suivant les grosseurs des bois qu'on employe, faire la plûpart de ces piéces un peu plus longues ou un peu plus courtes.....

### *Pressoir nommé Etiquet.*

Cette espéce de pressoir qu'on nomme *étiquet*, est d'une bien moindre dépense que les autres, mais aussi il pressure bien moins de vin ; il est cependant d'une très-grande utilité, parce que la plûpart des Particuliers n'ont pas une si abondante vendange, & qu'il leur suffit de pouvoir faire huit ou dix piéces de vin à chaque cuvée.

La construction de l'*étiquet*, est presque la même que celle des autres pressoirs ; on va expliquer ce qu'il y a de différence.

Le creux que l'on fait en terre doit être de quatre pieds de profondeur, quatorze de largeur, & dix-huit de longueur, plus ou moins selon qu'on veut faire le pressoir grand ou petit. On fait trois petites murailles de pierre de taille en travers du pressoir, qui occupent le dessous du quarré du bassin ; on donne deux pieds d'épaisseur à celle du milieu, & deux pieds & demi à celle des côtés : il faut laisser au milieu de chaque mur des côtés une ouverture d'environ vingt pouces en quarré pour le placement des deux jumelles, qui se posent l'une au milieu d'un côté du bassin, l'autre au milieu du côté opposé, & on les incline d'un pouce & demi vers le bassin : elles doivent être équarries & taillées sur trois de leurs faces, depuis le dessus des chantiers ; la tête doit rester brute. Dans les faces qui regardent le bassin ; on creuse une entaille à la hauteur de deux pieds & demi du bassin, de trois pouces de largeur, quatre pouces de profondeur, & deux pieds de hauteur en montant vers la tête.

On place le faux-chantier sur la muraille du milieu, & sur chacune autre on fait poser deux racines qui embrassent les jumelles, & qui sont assemblées avec elles par des renforts quarrés & des queues d'aronde perdues : en travers de ces racines & du faux-chantier, on met les quatre chantiers entaillés de même qu'aux autres pressoirs ; ceux du milieu embrassent les jumelles, & s'assemblent avec elles comme les racines, & ils doivent passer de huit à neuf pouces les racines qui sont derriere les jumelles ; le dessous des chantiers doit être entaillé d'un pouce & demi à l'adresse des racines, pour entretenir le tout ensemble : on met sur le tout des piéces de *maye* que l'on serre, comme il a été dit, & le bassin est de même que celui des autres pressoirs.

*L'écroue* doit être plus long de sept à huit pouces que le derriere des jumelles, & les embrasser de toute leur grosseur; il est placé au haut d'icelles, & porté sur des clefs qui passentau travers des jumelles avec des clavettes; il doit être arrêté derriere les jumelles avec une clef, & sur la face avec quatre barres de fer, faisant un quarré d'un pied & demi, percé aux quatre coins avec des boulons & des clavettes à quatre ou cinq pouces près du *tareau*; sur l'*écroue* on met des planches de sa longueur qui le traversent, de sorte que les bouts sont tournés vers le devant du pressoir; sur ces planches on pose deux *chapeaux* de même longueur aussi que l'*écroue*, qui embrassent le haut des jumelles sous leur tête, à une entaille qui est faite à chaque bout par les faces qui se joignent les chapeaux & les jumelles doivent être clavetées ensemble; il faut mettre quatre contrevents qui prennent à la tête des jumelles, & vont jusques sur le milieu de la longueur des chapeaux, avec un renfort à chacun.

On fait ensuite une *vis* du même tareau que celle de l'autre pressoir, avec un quarré par le bas pour y assembler une roue qui doit être posée horizontalement, bien consolidée avec une *vis*, & assemblée avec des courbes & des embranchemens d'un pied de largeur en croix; les embranchemens doivent saillir hors les courbes de trois à quatre pouces de la roue de leur largeur, pour pouvoir contenir le cable qui doit être autour de la roue.

Sous le centre de la roue on pose un *mouton* de la longueur qui est entre les deux jumelles, & de huit pouces de plus, pour y pratiquer à chaque bout une espéce de *tenon* qui entre dans l'entaille des jumelles dont il a été parlé; ce *mouton* doit être soutenu par un boulon de fer qui entre par le bout de la *vis*, pour être retenu & suspendu avec elle, ensorte qu'il puisse vaciller: il faut pour cela que le bout du boulon qui est sous le *mouton*, ait du jeu avec la clavette qui le retient à l'autre bout dans la *vis*.

A dix ou douze pieds du pressoir, on place horizontalement ou perpendiculairement une roue avec un *arbre-tour* auprès, qui doit jouer dans des *plumars* de bois bien arrêtés: on attache à la roue qui est au haut du bassin, à l'un des embranchemens, ou à une cheville qu'on y enfonce à cet effet, l'œillet d'un gros cable de deux pouces & demi de diamétre; on peut faire tourner cette roue à la main un ou deux tours, avant d'y attacher ce cable; il doit faire cinq ou six tours dans cette roue, & tenir par l'autre bout à celle qui est à côté du pressoir; on peut y employer sept ou huit hommes pour la tourner, & donner tout le mouvement qui convient pour le pressurage.

Il importe beaucoup d'observer que lorsqu'il ne reste plus qu'un tour & demi du cable autour de la roue qui est sur le bassin, il faut encore presser le *sac*, on doit remettre deux ou trois tours du cable à cette roue, pour achever le pressurage; sans cela on risqueroit de casser la roue d'en-bas, & d'estropier les Pressureurs. Lorsque le sac est assez serré, on arrête la roue perpendiculaire pour une petite demi-heure, afin de donner le tems au vin de s'écouler. A cette sorte de pressoir, il n'y a que le *mouton* qui presse & qui appuye sur les *moyaux*, & il tient lieu des arbres qui sont aux autres pressoirs. Il faut un homme expérimenté, à qui les autres obéissent, pour conduire le pressurage, & pour couper ou trancher le marc, ainsi qu'il convient à chaque taille.

### *Piéces particulieres à l'Etiquet.*

Les deux *jumelles* seize pieds, sur dix-huit à vingt pouces de grosseur.

*L'écroue* quinze à seize pieds, sur trois de largeur, s'il se peut.

Les *chapeaux* seize pieds, sur treize à quatorze pouces de grosseur.

Les *contrevents* six pieds, sur six à sept pouces de grosseur.

Les *racines* douze pieds, sur douze à treize pouces de grosseur.

La *vis* sept à huit pieds de longueur, sur treize pouces à l'adresse de la *ligne* élisse, & seize pouces par le bas à l'adresse du quarré; elle doit être entaillée en cet endroit de deux pouces, pour poser la roue.

Le *mouton* douze pieds & demi, dix-sept à dix-huit pouces de large sur le milieu, & dix par les bouts, huit à dix pouces de large au milieu, réduits à six ou sept par les bouts.

La *roue* du milieu neuf pieds de diamétre, & dix à onze pouces de grosseur.

La *roue* perpendiculaire de pareil diamétre, & cinq à six pouces de grosseur à tous les bois.

L'*arbre-tour* dix à onze pieds, sur huit pouces de diamétre.

Le *faux-chantier* & les piéces de *maye* doivent être les mêmes qu'aux autres pressoirs en tout.

Les *chantiers* dix-huit pieds, & de même largeur & grosseur qu'aux autres pressoirs.

Les *moyaux*, comme aux autres pressoirs, c'est-à-dire sept à huit pieds sur cinq à six pouces en quarré.

*Autre Pressoir plus facile & moins coûteux.*

Voici une autre maniere de pressoir qui est plus simple, plus commode, & qui coûte beaucoup moins. Dans un des angles d'une cave ou cellier on forme un triangle équilateral de dix à douze pieds, plus ou moins, au haut duquel on fait sceller dans les murailles une piéce de bois de noyer ou chêne large de deux pieds, épaisse d'un pied & demi; on y fait au milieu un trou rond d'un demi-pied de diamétre à écroue, dans lequel on passe une colomne à vis de bois de cormier de sept à huit pieds de long, ayant à sa base un bon pied & demi en quarré, chaque face ayant un trou qui la traverse de quatre à cinq pouces, dans lequel on passe une barre qu'un homme pousse pour faire descendre la colomne à vis sur une grosse table où il y a des rainures assez profondes tout autour pour retenir le vin, & donner l'écoulement qui doit tomber dans une geulbée : on charge la table de marc de raisin d'égale hauteur ; on met des planches par dessus & ensuite des solives, dont il y en a une au milieu plus forte que les autres, pour servir d'appui à la colomne qui presse le marc de raisins enfermé sous le triangle.

On se sert de cette espéce de pressoir en Provence parce que le bois y est rare.

# CHAPITRE VI.

## *Du Vignoble d'Orleans.*

## ARTICLE PREMIER.

### *Du tems & de la maniere de planter & tailler la Vigne.*

LE tems de lever le plant de dessus la jeune vigne est ordinairement le mois de Décembre, ou la fin de Novembre, quand il n'y a point apparence de gelée ; car il est bon que la playe que l'on fait à la vigne puisse se fermer avant les fortes gelées. Le plant qu'on leve dans cette saison, doit toujours être pris au dessus du bon bois, parce que si on le levoit au-dessous, l'hiver feroit fendre le bois dans les endroits où il y auroit des playes : pour éviter cet inconvénient, il vaudroit bien mieux ne le lever que lorsqu'on taille la vigne. Mais d'un autre côté, ceux qui different jusqu'à ce tems-là, risquent quelquefois de ne pas avoir de bon plant, parce qu'il arrive souvent pendant l'hiver des accidens qui gâtent le bois, comme la champlure & les fortes gelées ; au lieu que quand il est levé & étouffé de bonne heure, il se conserve bon jusqu'à ce qu'on le plante. Lorsque le Maître n'en a pas besoin pour lui-même, il doit défendre expressément à son Vigneron d'en lever plutôt que dans le tems qu'on taille la vigne, & encore ne le doit-il jamais faire sans lui en avoir demandé & obtenu la permission ; car s'il est interessé, il ne fera point difficulté de tirer de dessus la jeune vigne de son Maître tout ce qu'il y aura de meilleur bois, pour le donner à ceux qui lui auront demandé du plant, pourvû qu'il soit assuré qu'on le lui payera largement. On pourroit bien permettre à un Vigneron de vendre du plant sans user d'aucune précaution avec lui, si l'on étoit assuré de sa probité ; mais il s'en trouve tant qui en ont peu, qu'il est beaucoup plus à propos de ne le point souffrir ; & quand même on pourroit lever le plant de dessus la vigne sans lui faire tort, le Vigneron n'a point droit d'en tirer le profit ; il appartient au Maître, puisque la vigne est à lui, & que c'est lui qui achete & paye le bon plant lorsqu'il lui en manque. Le Vigneron croit pourtant qu'il lui est permis de disposer du plant sans en rendre compte à son Maître, sous prétexte qu'on lui laisse tout le farment, qui ne lui appartient pourtant pas, mais qu'on lui abandonne par charité, pour qu'il puisse se chauffer sans acheter du bois, & sans brûler le charnier de son Maître.

On ne doit jamais étouffer le plant, qu'auparavant on n'ait ôté tous les brins, les martinets & les druges, parce que si l'on attendoit pour le faire jusqu'au tems où l'on doit planter, il seroit impossible que pour les débarrasser les uns d'avec les autres, l'on n'abbatît plusieurs cossons, & le plus souvent ceux qui se trouvent les mieux placés, & qui doivent produire le plus beau & le meilleur bois.

### *Tems & maniere de planter la Vigne.*

On ne doit planter la vigne dans les terres fortes que sur la fin d'Avril, ou dans le mois de

Mai, suivant la disposition du tems & la qualité de la terre : il est bon de bien examiner si celle qui est déja plantée est entierement remplie : & quand il y a des souches mortes ou de grosses pierres, on doit les arracher aussi-tôt que la vendange est faite, ou du moins après que l'on a paré. Il est à propos de tenir la terre ouverte jusqu'à ce que l'on y plante, afin qu'elle se meurisse pendant l'hiver ; & lorsqu'il est passé, & que la seve est dans le bois de la vigne, on met un brin de plant sur playe dans les endroits où il en manque, & où il ne se trouve pas de bois propre à faire des fosses. Il faut bien se donner de garde d'entreplanter quand le raisin commence à paroître, parce qu'on ne peut creuser la terre sans couper une grande partie des racines de la vigne, ce qui peut l'endommager très-considérablement ; c'est à quoi on ne fait pas toujours assez de réfléxion. Je conviens que l'entreplant pourroit rouir en terre, si les pluies étoient fréquentes & froides dans cette saison ; mais il n'importe, il vaut mieux risquer de perdre l'entreplant qui ne produit encore rien, que la vigne qui est toute en rapport.

Pour faire prendre plus sûrement racines à ce que l'on a transplanté, il seroit bon de mettre dans chaque trou, lorsque le brin n'est encore qu'à demi enterré, un peu de terreau ou du fumier consommé ; car s'il étoit trop chaud, il pourroit brûler l'entreplant, ou amasser de gros vers qu'on nomme communément turcs, qui rongent la plante & la font mourir, parce qu'ils empêchent qu'elle ne fasse des racines. Cet entreplant a besoin d'être plus souvent labouré que la vigne, car il ne prendroit pas racines si l'herbe le suffoquoit ; c'est pourquoi entre le premier & le second labour, ou aussi-tôt q'uil paroît de l'herbe dans la vigne, il est nécessaire de serfouir tous les brins qui ont été plantés dans le commencement du printems ; il est mieux de donner cette petite façon immédiatement après une pluie ; & quand l'année est trop séche, on doit parcourir les vignes, pour leur donner à toutes un peu d'eau.

Si les Vignerons disent qu'il ne faut jamais remplir le vuide des vignes que par le moyen des fosses, parce que l'entreplant ne fait jamais bien dans la plus grande partie des terres où l'on en met, on peut leur répondre que cela pourroit bien arriver, si étant planté, ils se réduisoient à n'avoir point d'autres façons que celles qu'ils donnent aux vignes ; mais qu'il est très-sûr qu'il n'en manquera guéres, s'ils veulent user des précautions qu'on vient de leur marquer ci-dessus. Une vigne peu remplie fait plaisir à un mauvais Vigneron, parce qu'il y a moins à travailler, & qu'il en est aussi bien payé que s'il n'y avoit point de vuide.

L'entreplant doit toujours être sur playe ; il vaut mieux que le chevoli dans presque toutes les terres, en ce que, pour peu qu'il prenne racines la premiere année, on peut s'assurer qu'il ne manquera pas de bien faire dans la suite, à moins qu'il n'arrivât quelque accident extraordinaire ; au lieu que si le chevoli ne prend pas bien racines dès la premiere année, il ne fait que papilloter, & meurt ensuite. Je sçai que plusieurs Vignerons ne seront pas de ce sentiment, mais peut-être ne sont-ils pas assez éclairés sur cet article, ou qu'ils ne parlent pas sincerement, tant on a de peine à tirer la vérité de ces sortes de gens ; jamais ils ne veulent convenir des choses qu'ils croyent leur être désavantageuses, ou qui ne sont pas tout-à-fait conformes à leurs idées ; car ils ne travaillent point assez à se perfectionner dans leur art, ils se bornent seulement à une certaine routine qu'ils ont apprise les uns des autres ; ou s'ils font quelque nouvelle découverte qui puisse être avantageuse à la culture de la vigne, ils s'en servent sans la communiquer aux autres, du moins aux Bourgeois pour qui ils ont la plûpart une envieuse antipathie.

Quand on plante, il faut donner à la vigne rouge, sur-tout aux auvernats, environ cinq pieds & demi de largeur pour la pouée & pour l'orne, & deux pieds & trois pouces de distance d'un cep à l'autre ; lorsqu'on leur donne cette largeur & cette distance, la vigne en dure bien plus long-tems, se défend mieux contre les gelées d'hiver, & produit de plus beau & de meilleur fruit. Les Vignerons même y trouvent leur compte, en ce qu'ils ont moins à tailler, à lier, à ébourgeonner, à accoller, &c. que s'ils avoient à travailler dans des vignes où les pouées fussent moins larges, & les ceps plus pressés.

A l'égard des vignes blanches, il suffit de leur donner quatre pieds & demi pour la pouée & pour l'orne, parce qu'ordinairement n'ayant pas tant de bois que les auvernats, elles occupent moins de terrein quand on les lie. Dans certaines terres, on fait des palliots qui ont beaucoup plus de largeur que les pouées dont on vient de parler, pour empêcher que la trop grande ardeur du soleil n'altere trop la vigne qui est plantée dans une terre chaude d'elle-même.

Quoiqu'on ait dit que le plant sur playe soit meilleur que le chevoli, cependant on doit toujours en avoir de cette derniere espéce, afin d'empêcher qu'un Vigneron qui n'entreroit pas assez avant dans les interêts de son Maître, ne lui apporte pour excuse de ce que ces vignes ne sont pas entierement remplies, qu'il n'avoit point de chevoli, & qu'il ne s'est point trouvé de bois propre à faire des fosses : cette derniere raison est quelquefois valable ; mais si le Vigneron n'est pas honnête homme, il la fera subsister autant de tems qu'il jugera à propos, puisque tous les ans en taillant la vigne, il n'aura qu'à couper le bois dont il auroit pû se servir pour

faire des fosses : ainsi pour écarter tous les prétextes qu'ils pourroient alleguer afin de couvrir sa négligence, l'on doit toujours avoir du chevoli, & de toutes les espéces qui peuvent le mieux convenir à la terre, & pour qu'il prenne racines, pratiquer tout ce qui a été dit ci-dessus à ce sujet; car il est désagréable de payer toutes les façons d'une terre qui ne produit rien à son Maître, quoique cela ne chagrine guéres un mauvais Vigneron, parce qu'il en a moins à lier, à tailler, &c.

Quand on tire le chevoli de terre pour l'entreplanter, on doit toujours avoir soin de couper le dernier cosson qui est la playe ; car ayant ordinairement beaucoup plus de racines que les autres, il s'y fait une gourme qui arrête toute la nourriture qui se communiqueroit jusqu'à l'extrémité du brin qui ne fait que papilloter pendant quelques années, après lesquelles il ne manque jamais de mourir.

Il ne faut jamais planter la jeune vigne la même année que l'on a arraché la vieille, à moins que l'on n'ouvre les rangs de bonne heure pour faire hiverner la terre, & qu'on ne les charge de terreau sur la fin de l'hiver dans les terres où l'on ne plante qu'au mois d'Avril ; alors la plante ne manquera pas de faire des racines, parce qu'elle sera mise en terre neuve. Afin d'éviter cette dépense, qui ne laisseroit pas d'aller assez loin pour ceux qui n'ayant point de terre à prendre sur leur héritage, seroient obligés d'en acheter ou d'en faire chercher, & en payer la voiture qui est presque toujours chere, on pourroit laisser reposer la terre une année sans y rien semer, & la faire labourer à la béche pendant ce tems deux ou trois fois le plus profondément qu'il seroit possible, sans néanmoins rompre le soulage : il n'en faut pas davantage pour faire perdre entierement à la terre l'amertume qu'elle contracte toujours, lorsqu'elle a long-tems nourri de la vigne sans interruption. Ceux qui ne veulent pas se donner cette patience, & qui souhaitent absolument planter la jeune vigne l'année même que la vieille a été arrachée, peuvent faire fumer chaque brin à mesure qu'on le plante, il en coûte moins que pour faire mettre du terreau ; car il ne faut guéres plus de deux cens hottées de fumier pour planter un arpent de cette maniere, au lieu qu'il faudroit près de quatre mille hottées de terre, qui coûteroient bien davantage à proportion. On ne doit mettre le fumier sur chaque brin de plant que lorsqu'il est couvert d'environ un demi-pied de terre ; car s'il y touchoit immédiatement, il pourroit brûler le plant ou y attirer des turcs. Plusieurs après avoir arraché la vigne, y sement du sainfoin, & l'y laissent pendant quelques années ; c'est un très-bon moyen d'améliorer la terre : il faut en cela suivre l'usage du pays.

On peut encore après la vendange arracher la vieille vigne, ouvrir aussi-tôt les rangs, afin de faire hiverner la terre, les remplir de fumier, & le couvrir le plus exactement que l'on pourra, afin d'empêcher qu'il ne jette de l'herbe si facilement. On doit encore avant l'hiver sur la fin de Novembre, & dans le printems, quinze jours avant de planter, donner une bonne façon à la terre, afin de la mêler avec le fumier, & de faire mourir les turcs.

La meilleure maniere de planter, & qui coûte le moins, est d'ouvrir les rangs avant l'hiver, & d'y semer au printems de la vesce le plus épais que l'on pourra ; lorsqu'elle commencera à meurir, l'étouffer exactement ; & quand elle sera pourrie & consommée, elle fera un amendement meilleur que le fumier même, de quelque espéce qu'il puisse être. Il faut encore quelque peu de tems avant d'y planter, façonner les rangs, afin que cette vesce consommée se mêle & s'incorpore avec la terre, & la rende plus douce, & par conséquent plus propre à faire prendre racines au plant que l'on y doit mettre.

Quand on a de la vigne à planter dessous de grands arbres ou aux environs, ou dans les endroits sujets aux gelées du printems, il faut pour les auvernats mettre du fourmenté noir ; il est plus dur à la gelée & à la coulure, & donne du fruit plutôt que les autres ; & lorsqu'il est mêlé avec l'auvernat franc, il en fait beaucoup mieux. Dans les vignes blanches on peut mettre du melier, ou celui que l'on croît qui convient mieux à la terre dans laquelle on a dessein de planter.

On pourroit aussi y mettre de l'auvernat blanc, mais il est un peu tendre à la gelée, & difficile à vendanger, parce qu'étant plutôt meur que les autres, lorsqu'on le coupe, on fait tomber à terre la plus grande partie des grains, que les Vendangeuses ne se donnent guéres la peine de ramasser, sur-tout lorsqu'elles travaillent pour les Bourgeois ; mais pour éviter cet inconvénient, il n'y a qu'à le planter en particulier, afin qu'on puisse le vendanger avant les autres : au reste, ce complant est d'une fort bonne espéce, & dans la plus grande partie des terres il produit beaucoup de vin, & d'une excellente qualité.

Il faut remarquer que dans les terres composées de sables & de cailloux, on plante & entreplante pendant l'avent, & jusqu'à ce que l'hiver commence, sans crainte que le plant n'en rouisse, parce que l'eau ne tient pas dans ces terres-là comme dans les fortes.

On ne doit point mettre d'arbres dans les vignes ; il ne faut pas même y souffrir parmi le

plant aucuns légumes, soit pois, féves, navets ou citrouilles, sur-tout les choux, quoique les Vignerons à qui il est utile d'avoir de ces plantes, disent qu'elles servent à attirer & nourrir les turcs; elles affament la vigne & usent la terre. Toutes les vignes ne sont pas sujettes aux turcs; en tous cas, dans celles où il s'en trouve d'ordinaire, on peut y planter des féves mais en petite quantité.

Les grosses chaleurs font éclore quelquefois certains petits animaux que l'on nomme gribouris, qui font bien du tort à la vigne, parce que pendant l'été ils en mangent les raisins, & les racines pendant l'hiver: on prétend, comme je l'ai dit ci-devant, en parlant des insectes nuisibles à la vigne, que quand ils sentent des féves, ils abandonnent la vigne pour les manger; en ce cas on feroit bien d'y en planter: mais lorsqu'il ne paroît dans la vigne ni turcs ni gribouris, on n'y doit jamais planter aucuns légumes; & si l'on n'y prend bien garde, il arrivera souvent que les Vignerons feront acroire à leurs Maîtres que leurs vignes, sur-tout les plantes, sont toutes remplies de ces sortes d'insectes, afin qu'ils leur permettent d'y mêler des légumes: il faut bien se donner de garde de les croire trop légérement sur cet article, comme sur beaucoup d'autres; car on ne sçauroit être assez persuadé que presqu'en toutes choses ils n'ont que leur interêt en vûe, quoiqu'ils feignent toujours de ne chercher que ceux de leurs Maîtres: ainsi le plus sûr pour celui qui n'aura pas le tems ou ne voudra pas se donner la peine d'examiner les choses par lui-même, c'est de ne rien souffrir du tout dans sa vigne que sa vigne même. Les Vignerons qui ont dans leurs vignes & des arbres & des légumes, ne laissent pas d'y cueillir beaucoup de vin, souvent même plus que les Bourgeois à proportion, quoiqu'ils n'y mettent pas toujours autant de fumier; mais c'est qu'ils donnent à leurs vignes toutes les façons & les soins convenables, & qu'ils travaillent pour eux-mêmes.

### *Taille de la Vigne.*

Il faut commencer à tailler la vigne dans le mois de Février, lorsqu'il fait beau. Le Vigneron qui taille proprement, ne manque jamais d'ôter tous les martinets & toutes les druges qu'il trouve aux brins qu'il taille. Il doit bien prendre garde en coupant les druges, à ne pas emporter du même coup le cosson qui y touche; ce qui arrive souvent quand il travaille avec trop de précipitation.

Il y a des personnes qui pensent que si l'on ne pouvoit tailler la vigne que lorsqu'elle commence à entrer en séve, elle produiroit beaucoup plus de vin qu'elle ne fait; mais cela n'est pas facile à exécuter, car lorsque la séve monte tard dans le bois, ce qui arrive quand l'hiver a été long, on se trouveroit si pressé d'ouvrage, qu'il faudroit presqu'en même tems tailler, labourer & lier, ce qui embarrasseroit fort les Vignerons. Au surplus, voyez ce qui a été dit ci-devant, page 319.

Il ne faut pas laisser trop de bois à la vigne, sous prétexte qu'elle est jeune; car cela l'épuiseroit de telle sorte, qu'elle mourroit infailliblement deux ou trois ans après avoir produit beaucoup de fruit, à moins qu'elle ne fût bien fumée & plantée dans un bon fonds de terre.

Pour la renouveller, on doit lui laisser des pousses, & quelque tems après couper les vieux mouchets, parce qu'ils tiennent trop de place, qu'ils tirent beaucoup de substance de la souche, & qu'ils donnent peu de vin, par rapport à la longueur du bois qu'ils ont. Il est bon aussi d'empêcher que le Vigneron ne coupe les jeunes mouchets jusques sur la souche; il le fait assez souvent pour avoir plutôt fini son ouvrage, s'épargner la peine de les conduire & de les lier sur la pouée, & avoir davantage de sarment & de charnier à brûler: cependant le jeune bois ne produit pour l'ordinaire du raisin, sur-tout dans les vignes rouges, que quand il est sur du vieux, & non pas sur la souche immédiatement. Ceux qui, selon l'usage du pays, sont obligés de déchausser leurs vignes en les taillant, ne doivent commencer à donner cette façon que lorsque l'hiver est entierement passé, pour ne pas s'exposer à les faire mourir, comme il est arrivé à plusieurs personnes en l'année 1709.

## ARTICLE II.

### *Des Fosses & des Labours de la Vigne.*

Ce seroit ici le lieu de parler des sautelles & de la maniere de les faire, mais on n'en dira rien du tout, parce qu'elles sont si expressément défendues, que l'on ne veut jamais les recevoir en Justice: ainsi lorsque l'on exige d'un Vigneron qu'il fasse par arpent quarante fosses, conformément à la Coutume d'Orleans, il doit effectivement les faire; & s'il s'avisoit de dire qu'au lieu de fosses il a fait des sautelles, il est certain qu'il seroit condamné à dédommager son

son Maître du tort qu'il lui auroit causé pour avoir fait des sautelles. Cette nouvelle maniere de coucher le jeune bois pour renouveller la vigne, n'a été introduite par les Vignerons, que pour s'épargner la peine & le tems qu'il faut donner à une fosse, car elle est bien plus difficile à faire qu'une sautelle : c'est pourquoi les Vignerons, à moins qu'ils ne travaillent dans leurs propres vignes, n'en font que le moins qu'ils peuvent, soit parce qu'ils ne sçavent pas comment on doit s'y prendre, ce qui arrive à la plûpart, soit qu'ils ne veulent pas s'en donner la peine. Il a été ci-devant parlé des sautelles, page 326.

Pour bien faire une fosse, il faut déchausser la souche, & l'enterrer entierement dans le soulage, afin que les brins puissent être couchés à sa superficie, & que l'embiaisement touche immédiatement à la bonne terre. Il est essentiel que le principal brin remplisse la place qu'avoit la souche avant d'être couchée, & on ne doit le mettre dans cette situation qu'après l'avoir fait passer par-dessous la souche ; il faut aussi que l'anneau soit toujours dans la pouée. Les brins les plus longs sont ceux que l'on doit conduire dans les endroits les plus éloignés de la souche.

Quand le bois dont on se sert pour faire des fosses est suranné, on y trouve deux avantages, le premier, à empêcher que ce bois ne rouisse en terre ; ce qui pourroit bien arriver, si l'on faisoit les fosses trop-tôt, que le bois fût nouveau, & que peu de tems après qu'il auroit été couché il vînt à tomber beaucoup d'eau ; le second consiste à tirer de ce bois l'année précédente tout le fruit qu'on auroit été contraint d'enterrer.

Lorsque les fosses ont été couvertes d'un demi-pied de terre ou environ, il faut avoir soin d'y mettre une hottée de fumier pour deux souches, qui ne doivent jamais fournir plus de cinq fosses : cela est ainsi reglé par la Coutume, parce qu'apparemment on ne peut en tirer davantage, sans s'exposer à alterer la vigne. Il n'est pas absolument nécessaire de mettre du fumier dans les fosses ; mais si on le fait, il est juste de récompenser le Vigneron du tems qu'il donne à cela, car il n'y est pas obligé.

On commence d'ordinaire à faire les fosses depuis le mois de Mars jusqu'à la Saint Jean ; il n'y a que celles qui se font dans cet espace de tems qui puissent être reçues en Justice : pour moi, je crois que le tems le plus propre est aussi-tôt que la séve ne fait que commencer à monter dans le bois entre les façons de la taille, du premier labour & du liage. Il ne faut pas attendre plus tard, afin d'éviter l'inconvénient dans lequel on tombe lorsqu'on plante dans une saison plus avancée, où l'on ne peut pas creuser la terre sans couper les racines des vignes, ce qui leur fait du tort, parce qu'elles sont dans le plus fort de leur séve.

Quand on laboure les fosses l'année d'après qu'elles ont été faites, on doit couper exactement tous les cossons qui ont fait des racines proche la superficie de la terre ; elles attireroient la substance des autres, & elles-mêmes périroient par le froid ou le chaud qui pénetrent bien vîte ce qui est peu enterré ; de sorte que toute la vigne manqueroit.

### *Premier Labour.*

Dans les terres fortes, le premier labour se fait dès le commencement de Mars, pourvû que la terre soit saine, & qu'il n'y ait pas d'apparence qu'il doive bientôt tomber de l'eau. Dans d'autres terres, on attend jusqu'à la fin d'Avril, quand le tems est sec, ou qu'il gele un peu, & que la vigne n'est pas encore avancée : cette façon en est beaucoup meilleure, parce que les herbes meurent plus aisément, & on ne laboure que pour les détruire. On doit bien prendre garde en donnant cette façon, à ne pas découvrir le fumier qu'on a mis dans la pouée avant l'hiver ; car pour peu qu'il parût, il attireroit infailliblement les gelées de cette saison.

Pour connoître si une vigne est bien labourée, il faut examiner si les pouées qu'on a dû hausser en parant, sont tellement rabbatues dans l'orne, que les pouées & les ornes ne soient presque pas plus élevées les unes que les autres. Si les tasses d'herbes sont tournées de sorte qu'il n'y ait que leurs racines qui paroissent, si la terre est soulagée profondément dans la pouée, surtout à l'entour du cep, & enfin si le Vigneron en a arraché avec la main les herbes qui souvent s'y trouvent collées, & qui ne peuvent pas toujours s'emporter avec l'instrument dont ils se servent pour donner cette façon : c'est en la donnant qu'il faut avoir grand soin d'arracher le chiendent ; la meilleure maniere est de le tirer de terre tout entier, sans le rompre, & le brûler ensuite : un Vigneron négligent se donne rarement cette peine, à moins qu'il ne travaille dans ses propres vignes. Le moyen de l'arracher aisément, est de bien fumer la terre dans les endroits où il y en a, & de ne point remuer le fumier que l'année suivante, ses racines ne manqueront jamais de remonter en-haut pour y chercher de la nourriture ; & quand elles se trouveront entre la terre & le fumier, il sera facile de les arracher entierement.

Un Vigneron qui ne travaille pas fidélement, peut tromper son Maître en donnant cette façon, lorsqu'il fait des ralées ou des pâtés, en se servant d'une partie de la terre qu'il aura

remuée pour couvrir celle qu'il n'aura pas remuée : c'est sur quoi on ne peut trop veiller, car ce labour est le plus essentiel à la vigne. Quand il y a lieu d'appréhender qu'il n'arrive quelques gelées dans le printems, on doit cesser de travailler à la vigne, & ne pas souffrir que l'on y cueille l'herbe. On doit encore empêcher les Vignerons de labourer aussi-tôt qu'il est tombé des pluies abondantes ; il est bon de laisser passer un jour, sur-tout dans les terres fortes, parce que si l'on remuoit la terre avant d'avoir donné à l'eau le tems de pénétrer ou de s'écouler, on feroit de la boue, & cette façon deviendroit presque inutile.

### *Binage ou second Labour.*

Le binage peut se donner dans les terres fortes dès le vingtiéme Mai, pourvû qu'il n'y ait plus du tout de gelées à craindre. C'est dans ce second labour qu'il est nécessaire de remuer le fumier où l'on n'a pas touché en donnant le premier : cette façon est bonne dans un tems sec, parce que les herbes meurent plus aisément.

Dans ce labour comme dans tous les autres, il faut que les herbes soient tournées de maniere qu'il n'y ait que leurs racines qui paroissent : les mauvais Vignerons se contentent de les remuer sans les tourner, ce qui fait qu'au lieu de mourir elles reprennent racines ; ils le font quelquefois par négligence, plus souvent par intérêt, & jamais par mégarde, afin que l'héritage de leurs Maîtres leur fournisse toujours de l'herbe pour nourrir leurs vaches, au lieu que les vignes qui leur appartiennent sont toujours extrêmement nettes.

Il est très-nécessaire d'engager un Vigneron à ne jamais commencer le rebinage qu'auparavant il n'en avertisse son Maître ; car le binage & le rebinage se faisant si près l'un de l'autre, & n'y ayant aucune façon de vigne qui les sépare, le Vigneron qui voudra tromper son Maître lui fera croire que les dernieres vignes qu'il a binées sont les premieres qu'il aura rebinées : cela arrive très-souvent. C'est pourquoi il est essentiel que le Maître visite ses vignes toutes les fois que son Vigneron ayant fini un labour, en doit aussi-tôt recommencer un autre. Il faut l'engager à faire chaque labour tout de suite, parce qu'en travaillant tantôt d'un côté, tantôt de l'autre, il trompera plus facilement, & ne manquera pas de dire que des vignes qui n'auront point été rebinées l'ont été les premieres, & que la façon n'en paroît plus à cause que l'eau qui sera survenue aura battu la terre. Un Vigneron mal-honnête-homme peut dans cette occasion tromper son Maître sans qu'il s'en apperçoive, quand il est tombé des pluies extraordinairement fortes ; car celles qui ne le sont pas ne produisent point le même effet.

### *Rebinage ou troisiéme Labour.*

Le rebinage, qui est le troisiéme labour, doit commencer avec le mois de Juillet, & même auparavant, si cela se peut, & toujours être entierement fait avant que la moisson commence, parce que comme la plûpat des Vignerons y vont, il arrive souvent qu'ils reviennent malades ou si fatigués, qu'ils sont absolument hors d'état de donner cette façon comme il faut ; ou que la vendange, au moins celle des auvernats, doit commencer si peu de tems après que la moisson a fini, que le raisin n'a pas le tems de se sentir de la façon qu'on donne à la vigne. Les Vignerons qui auroient lieu de craindre qu'on ne leur retranchât le payement de cette façon s'ils ne la donnoient pas, parce qu'effectivement elle ne leur seroit point dûe, diront sans doute à leurs Maîtres, pour les engager à la faire donner, que cela sert toujours de quelque chose, quoique l'on soit à la veille de la vendange. J'avoue qu'ils n'ont pas tout-à-fait tort de parler ainsi ; car si cette façon ne sert de rien à la vigne, elle est au moins utile aux Vignerons, en ce que la terre étant par-là rendue plus facile à remuer, ils en ont moins de peine lorsqu'ils la parent après la vendange. Il est pourtant vrai que s'il y avoit beaucoup d'herbes dans les vignes, on pourroit leur donner cette facon jusqu'à quelques semaines près de la vendange ; quelques-uns même ne le font qu'après qu'elle est entierement finie, mais cela ne paroît pas d'une grande utilité.

Plus il fait sec, plus ce labour est bon, parce qu'en remuant la terre on remplit les fentes que la chaleur y auroit pû faire, & par ce moyen le pied de la vigne se maintient plus frais ; il n'y a que le Vigneron qui ne travaille pas dans sa propre vigne, qui puisse dire le contraire, à cause qu'il en a plus de peine. Je conviens néanmoins que si la chaleur étoit trop violente, il ne faudroit pas toucher à la vigne, parce que cela feroit brûler le raisin, quand même il commenceroit à tourner.

On doit donc bien prendre son tems pour donner cette façon, & ne la point retrancher sous prétexte qu'il n'y a point du tout ou très-peu de raisins dans la vigne ; car si on l'omet il croîtra plusieurs sortes d'herbes dont les graines tombant à terre lorsqu'elles sont meures, s'y con-

servent pendant l'hiver, poussent au printems, & font toujours tort à la vigne.

*Quatriéme Labour* ou *Cartager.*

On donne quelquefois à la vigne un quatriéme labour, qu'on appelle ordinairement *cartager.* On ne doit pas l'épargner aux vignes où l'on a mis du fumier depuis la derniere vendange, & quand l'année a été pluvieuse, à cause que les fréquentes pluies & le fumier produisent des herbes qui usent la terre, & empêchent le raisin de profiter & meurir. Les Vignerons ne sont pas obligés de donner cette façon, à moins qu'on ne les y ait engagé par un marché ; ce qui ne se doit pas faire, parce qu'ils n'auroient jamais le tems de la donner, & qu'ils trouveroient cependant toujours le moyen de s'en faire payer ; il vaut mieux la leur faire faire & la leur payer en particulier : ils en ont fait eux-mêmes le prix par mégarde : voici en quelle occasion.

En 1709, l'hiver ayant gelé presque toutes les vignes de l'Orleanois, on les coupa au pied ; & la plus grande partie n'ayant poussé que du bois, & encore sur la souche, plusieurs jugerent à propos de retrancher le rebinage, comme une façon qui paroissoit alors peu nécessaire à la vigne, puisqu'elle n'avoit pas de fruit à produire cette année. On voulut diminuer aux Vignerons trois livres par arpent ; mais ayant représenté que cette diminution étoit trop considérable, on s'en tint à la taxe qu'ils en firent eux-mêmes de quarante sols par arpent ; & cela est si vrai, que ceux qui cartagerent des vignes l'année suivante, se contenterent de cette somme, quoiqu'ils eussent travaillé dans des terres assez fortes, puisqu'ils en avoient trente livres pour la façon d'un arpent : ainsi, à la rigueur, on pourroit en tenir à cette taxe ; cependant il faut avouer qu'elle n'est pas suffisante, parce qu'il est juste qu'ils gagnent leur vie en travaillant, & il me semble que ce n'est point trop de leur donner trois livres par arpent, pourvû que leur ouvrage soit bon ; car si l'on n'y prend bien garde, ils le feront très-superficiellement.

Quand les Vignerons prennent des hommes de journée pour les aider, ce qu'ils font ordinairement dans les tems de labour, les Maîtres doivent toujours examiner l'ouvrage qu'ils font, particulierement s'ils ne quittent point un endroit qu'ils n'ont pas entierement labouré, pour aller travailler dans un autre ; car ces sortes de gens, sous prétexte de chercher les vignes qui sont dans des lieux plus propres à être labourés, donnent par ce moyen le tems à l'herbe de croître, ensorte que peu de tems après on peut à peine distinguer ce qui a été labouré d'avec ce qui ne l'a point été du tout ; & par ce moyen confondant une façon dans une autre, ils font passer à leurs Maîtres pour deux façons une seule qu'ils ont souvent mal faite, il est sûr que dans la suite les vignes ne rapportent pas, & bien souvent elles meurent par ce seul manque de façon.

Vers le quinziéme du mois d'Août, on releve les vignes, & on coupe les bouts des grands bourgeons, excepté ceux des brins qui doivent servir à faire des fosses l'année suivante, parce que ce bois ne sçauroit quelquefois être trop long. Cette petite façon sert à faire grossir & meurir le raisin, & à donner plus de force au bois.

On doit empêcher qu'immédiatement avant & après la vendange : ou même dans le tems qu'on la fait, les Vigneronnes n'ébroffent le bourgeon de la vigne pour le donner à leurs vaches ; car elles ne peuvent le faire avec tant de précaution qu'elles ne blessent le cosson, & qu'elles ne rendent par-là le bois sujet à la champlure : quand même elles promettroient de n'en prendre que les bouts, & sans le faire à rebours, il ne faut pas absolument le leur permettre ; ainsi l'on doit laisser tomber les feuilles d'elles mêmes.

S'il est vrai, comme on n'en doit pas douter, que les Vignerons trompent encore, & par bien des endroits que l'on n'a pas voulu marquer dans ce Chapitre les personnes même qui veillent sur eux pendant toute l'année, on conviendra sans peine qu'ils en font infiniment plus accroire à ceux qui ne connoissent rien ni à la vigne ni aux façons qu'on lui donne ; ou qui sçachant la maniere dont elle doit être cultivée, n'en ont pas pour cela plus de soin puisqu'ils n'y mettent presque jamais le pied, à moins que ce ne soit vers le tems de la vendange, parce qu'ils veulent bien s'en rapporter à la bonne foi des Vignerons, qui n'en ont pas toujours autant qu'on pourroit leur en souhaiter : c'est aussi ce qu'il fait que l'on trouve pour l'ordinaire tant de différence entre une vigne que l'on néglige, & une autre dont on a bien du soin, ou qui appartient à un Vigneron.

Toutes les personnes qui ont acquis une parfaite connoissance de la vigne par l'application qu'ils ont euë à la faire valoir, conviendront donc qu'elle n'est un bien profitable à celui qui la possede, qu'autant qu'elle est plantée dans un bon fonds de terre, qu'on ne lui refuse ni le charnier ni le fumier qui lui sont nécessaires, que le complant est bien choisi & d'une espéce

qui convienne à la terre où on le plante, & qu'enfin toutes les façons lui sont exactement données dans les tems & de la maniere qu'on l'a marqué ci-dessus.

Les Vignerons ne manqueront jamais de former une infinité d'objections & de difficultés sur la plûpart des articles contenus dans ce Chapitre & les précedens ; c'est pourquoi toutes les personnes qui en auront me feront le plaisir de vouloir bien me les communiquer, je tâcherai d'y répondre d'une maniere qui puisse les satisfaire : je prévois même que cela m'obligera d'entrer dans un plus grand détail, que j'ai voulu éviter pour ne pas me rendre ennuyeux au Lecteur, ni odieux aux Vignerons : mais enfin, si l'on m'y contraint, ceux d'entr'eux qui ne sont pas honnêtes-gens n'y trouveront pas sûrement leur compte, en ce que je decouvrirai par mes réponses bien des choses ausquelles ils ne s'attendent pas : peut-être même y en a-t-il qui se prévalent déjà de ce que l'on n'a pas mis au jour tous les moyens dont ils se servent pour tromper leurs Maîtres, persuadés que l'on a exposé d'abord tout ce que l'on auroit pû dire ; mais ils seront bien désabusés quand on leur fera voir le contraire.

Au reste, ils peuvent s'assurer que l'on n'a jamais eû l'intention de leur faire le moindre tort dans l'esprit des personnes qu'ils servent ; on a seulement eû en vûe de faire rentrer dans leur devoir ceux qui s'en écartent, & de les porter à travailler pour les personnes qui leur confient leurs héritages, avec autant de fidélité & d'attention qu'ils font pour eux-mêmes.

## ARTICLE III.

### *Du Charnier ou Echalas ; du Liage, Ebourgeonnement & Acollage.*

Lorsque les Vignerons tirent le charnier, ils l'affichent en même tems, & en ôtent presque toujours plus de bois qu'il ne faudroit, parce que cela fait une partie de leur chauffage : s'ils l'appointissoient par les deux bouts, dès la premiere année qu'ils le mettent dans la vigne, ils n'auroient la suivante qu'à piquer en terre celui qui ne l'auroit pas encore été ; c'est ainsi que les Vignerons ménagent celui qu'ils mettent dans leurs vignes : mais lorsqu'ils travaillent pour un Maître, il leur arrive très-souvent, jamais par mégarde, de donner aux charniers qui sont encore bons & longs, le coup de grace, ce qui se fait lorsque du dos du volain ils donnent de toutes leurs forces plusieurs coups vers le milieu du charnier, qu'ils cassent presque toujours en plusieurs piéces ; au lieu que quand le charnier leur appartient, ils le manient bien plus doucement. C'est pourquoi les Maîtres ne peuvent guéres se dispenser de leur abandonner les haies qu'ils peuvent avoir sur leurs héritages : car il leur faut nécessairement du bois & la plûpart n'en achetent jamais ; il faut donc, si on leur refuse la coupe de ces haies, qu'ils brûlent le charnier de leurs Maîtres. Les plus rafinés d'entr'eux, pour couvrir leurs friponneries, affectent de faire servir aux vignes de leurs Maîtres des charniers forts courts & tout mousseux, pour tâcher de leur faire comprendre qu'ils ménagent leur bien le mieux qu'ils peuvent, mais cela n'empêche pas qu'ils n'en brûlent de plus longs & de meilleurs que ceux qui paroissent courts & moussus.

Quand un Vigneron qui sert un Maître, a aussi des vignes à lui, il n'est pas facile d'empêcher qu'il ne vole son charnier ; & à moins qu'il ne soit absolument bête, il se donnera bien de garde de prendre de celui qui est neuf, parce que cela se reconnoîtroit aisément en s'informant du Marchand que le Vigneron indiqueroit, si effectivement il lui en a vendu ; il prendra plutôt de celui qui aura servi une année, lequel étant une fois mêlé avec le sien, ne peut presque plus se reconnoître : il y a cependant plusieurs moyens d'en venir à bout ; mais on a jugé à propos de n'en marquer ici aucun, parce que les vignerons s'en prévaudroient.

Le charnier dure bien plus long-tems lorsqu'il est en bauge qu'en chevalet. La plûpart des Vignerons ne veulent pas le mettre de cette premiere maniere, pour s'épargner la peine & le tems qu'il faudroit donner pour l'assembler, en l'appointissant avant l'hiver, & le séparer dans le printems quand ils veulent le piquer pour lier la vigne.

Ils donnent à cela deux raisons qui ne valent rien du tout. Ils disent pour la premiere, que lorsqu'on le met en bauge, le bout qui touche en terre se pourrit : & pour la seconde, que dans le printems on abat les cossons de la vigne en marchant si souvent dans les ornes pour les séparer.

On répond à la premiere, que si le charnier est en chevalet, il en pourrit bien d'avantage, parce que tout est presque exposé à l'air, & par conséquent aux pluies & aux neiges qui tombent ; au lieu que quand il est en bauge, il n'y en a pas la quinziéme partie qui soit à découvert ; & lorsqu'on l'appointit par les deux bouts & qu'on le tient droit, il est constant qu'il se pourrit beaucoup moins que quand il est couché.

Et à la seconde, qu'ils n'ont qu'à lier la vigne avant qu'elle pousse, pourvû qu'il n'y ait pas de gelée à craindre, & empêcher que les filles & les femmes n'y aillent lorsque les cossons commençent à s'alonger ; car il est sûr qu'elles pourroient en abbattre une grande partie avec leurs habits, qui sont bien plus embarassans que ceux des hommes.

Dans une vigne bien entretenue, il suffit de donner tous les ans douze bottes de charnier pour chaque arpent de vignes d'auvernats, & huit bottes pour les vignes blanches, à cause qu'elles se peuvent lier par anneaux, & que le milieu de la pouée est vuide, au lieu qu'il doit être rempli dans les vignes d'auvernats : les Vignerons en mettent même moins dans celles qui leur appartiennent, parce qu'ils ménagent beaucoup mieux leur bien que celui de leurs Maîtres ; & cela est si vrai que le bon charnier dure dans la vigne d'un Vigneron plus de vingt-cinq ans, ce que je sçai d'eux-mêmes ; au lieu qu'un Bourgeois est obligé de le renouveller dans les siennes au bout de sept ou huit ans ; cela vient de ce que les Vignerons n'affichent leur charnier que quand le bois est gras, ou qu'il a de l'aubour : à l'égard de celui qui est sain, ils se contentent de racler avec leur volain le bout qui a éte piqué en terre, & ils y mettent l'autre bout l'année suivante.

Il paroît par tout ce que l'on vient de dire sur cet article : qu'il n.y a que des Vignerons qui servent des Maîtres qui font encherir considérablement le charnier, parce qu'ils en brûlent trop, & qu'ils ne le ménagent pas assez dans le tems qu'ils l'affichent.

## *Liage.*

Pour faire ensorte que les vignes ne soient pas si sujettes à geler dans le printems, il faut les labourer le plutôt, & les lier le plus tard que l'on peut, quand même les cossons seroient déjà un peu grands, parce qu'il vaut mieux risquer de n'en perdre qu'une partie par les vents, que le tout par les gelées qui arrivent quelquefois lorsque tout est déja fort avancé. Plusieurs Vignerons disent au contraire que la vigne ne sçauroit être trop tôt liée, pour empêcher que les vents ne fatiguent trop le bourgeon. Pour moi, je crois qu'il seroit à propos d'en laisser toujours une partie à lier le plus tard que l'on pourroit, sur-tout dans celles qui sont dans des endroits bas, à cause qu'elles sont plus sujettes à la gelée, & moins exposées aux vents que les autres.

Il est vrai qu'un Vigneron trop pressé de faire l'ouvrage de son Maître, afin que quand il l'aura fini, il puisse dans le meilleur tems aller en journée pour les autres, ou travailler pour lui-même, s'il a des vignes à lui, ou enfin pour quelques autres raisons qui lui paroîtroient avantageuses, ne manquera pas de dire que cette précaution est fort utile, parce que les vignes qui ne sont pas liées gelent comme celles qui le sont. On peut leur répondre qu'il est vrai que cela arrive quelquefois ; mais il arrive aussi & encore plus souvent que les vignes qui ne sont pas liées ne gelent presque point, pendant que celles qui sont liées gelent entierement. La plûpart des Vignerons en usent ainsi quand ils travaillent pour eux-mêmes. D'ailleurs il est à propos de ne jamais lier une vigne, qu'auparavant elle n'ait été labourée : cette façon est bien plus aisée à donner, parce que le charnier qui est piqué ne laisse pas d embarrasser beaucoup ceux qui travaillent ; ce qui fait qu'ils ne peuvent pas labourer si exactement.

## *Ebourgeonnement & Accollage.*

Il y a si peu de choses à dire sur l'ébourgeonnement, que l'on a cru n'en devoir pas faire un article particulier : il faut seulement prendre garde à ne pas donner cette façon ni trop tôt ni trop tard ; trop tôt, de crainte d'emporter le raisin avec le bourgeon que l'on ôte ; trop tard, afin d'empêcher que le bourgeon qu'il faut rétrancher, ne tire une partie de la nourriture de celui qui doit rester.

Il est bon de commencer à accoller de bonne heure ; & pour le faire comme il faut, on devroit s'y prendre à deux fois. La premiere, accoller tous les bourgeons des jeunes vignes dans le bas seulement, pour empêcher qu'ils ne se mêlent les uns avec les autres par le milieu & par le haut : en prenant cette précaution, on évite de les casser quand on veut les séparer pour les accoller entierement. La seconde, les accoller tous généralement. Lorsqu'il se trouve des bourgeons beaucoup plus grands que les autres, il est nécessaire des les accoller tous par le haut & par le bas dès la premiere fois, parce que les vents les pourroient casser, si l'on attendoit, pour commencer à donner cette façon, qu'ils fussent tous à peu près de la même grandeur ; ce que les Vignerons n'observent presque jamais, à moins que les vignes où ils travaillent ne leur appartiennent ; alors ils tiennent fort exactement cette conduite.

## ARTICLE IV.

### *Du Parage & des Fumiers de la Vigne.*

Si la terre n'eſt pas trop ſéche lorſqu'on a fait la vendange, on peut parer toutes les vignes, excepté celles où l'on a deſſein de mettre du fumier avant l'hiver, parce qu'étant mis dans la pouée, il ne ſçauroit être couvert qu'avec la terre qu'on aura rabatue dans l'orne; ainſi en couvrant le fumier, on ne peut ſe diſpenſer de parer ce qui ne l'avoit pas été d'abord: on en uſe autrement dans des vignes qui ont des paillots, à cauſe qu'il n'eſt pas facile d'y enterrer le fumier auſſi profondément que dans les pouées d'une largeur ordinaire.

Quand les Vignerons parent les vignes, ils ne font ſouvent que grater la terre, & même le plus doucement qu'ils peuvent, pour ne ſe pas fatiguer. Cette façon ne laiſſe pas d'être rude lorſqu'on veut la donner comme il faut; car dans les labours on ne fait que remuer & tourner la terre, au lieu que dans cette façon on l'enleve pour la porter ſur la pouée qui doit être élevée & quarrée; car plus elle l'eſt, plus il a fallu prendre de terre dans l'orne pour lui donner cette forme. Ceux qui ne connoiſſent pas la néceſſité de cette façon, y veillent rarement, parce qu'ils la croyent de peu de conſéquence, en ce que la vigne étant dépouillée de ſon fruit, ils s'imaginent qu'elle doit être négligée; cependant elle ne laiſſe pas de lui être bien avantageuſe, quand elle eſt bien donnée, à cauſe que la terre en hiverne beaucoup mieux, & qu'on leve tout le fumier qui a été mis dans l'orne; car lorſqu'on manque à le remuer en donnant cette façon, il fait plus de tort à la vigne que de bien, parce que les racines au lieu de piquer en terre, montent en haut pour chercher de la nourriture dans le fumier; & ſi l'on néglige de les couper d'abord, elles ne manquent jamais d'attirer toute la ſubſtance de la terre, & d'empêcher qu'elle ne ſe communique à celles qui ſont plus profondes.

### *Fumier d'Hiver.*

Il eſt toujours mieux de porter le fumier d'hiver avant de parer les vignes, & plutôt par un tems ſec que lorſqu'il pleut, parce que la pluie rendant le fumier peſant, on a plus de peine à marcher quand on le porte, ce qui fait que ſouvent les hottées en ſont moins fortes, ſurtout quand ceux qui l'ont vendu aident à le porter dans la vigne où il doit être mis, & cette peſanteur extraordinaire favoriſe ceux qui ont du penchant à tromper les perſonnes à qui ils les livrent. Pour faire enſorte qu'une hottée de fumier ſoit bonne, on doit ne point laiſſer de vuide dans le fond du hottereau, & le remplir juſqu'à ce qu'il n'en puiſſe plus contenir: il faut pour cela mettre le fumier le plus conſommé, & enſuite celui qui l'eſt moins; car ſi l'on mettoit d'abord le plus long, il ſeroit difficile d'empêcher qu'il n'y eût du vuide dans le fond. Ceux qui veulent faire paſſer pour fortes les hottées qui ne le ſont pas effectivement, feignent de faire entrer avec violence le fumier dans le hottereau; mais ils le font ſi doucement, qu'il n'eſt point dutout néceſſaire de les avertir de prendre garde à ne pas crever leur hottereau.

Le fumier qu'on porte dans la vigne depuis la vendange & pendant l'hiver, doit toujours être enterré dans la pouée, qu'il faut faire ouvrir avant de l'y mettre, & refermer auſſitôt qu'il y eſt; car lorſqu'on le met dans l'orne, le ſuc s'en perd aiſément quand il tombe de fortes pluies, pour peu que le terrein ſoit en pente; & s'il ne l'eſt pas, il retient ſi long-tems les pluies & les neiges, que les vignes ne peuvent reſſentir la chaleur du ſoleil dans leurs plus profondes racines, au moins dans les terres froides & humides, que vers le tems de la Saint Jean, ce qui fait qu'elles pouſſent plus tard que les autres vignes; & en le mettant dans la pouée, il en faut une moindre quantité que s'il étoit dans l'orne, où il y a toujours moins de racines que dans la pouée.

Quand le ſoulage n'eſt pas profond, le fumier eſt mieux dans l'orne, à cauſe qu'il faut un bon fonds de terre pour que l'on puiſſe labourer ſans découvrir le fumier qu'on a mis dans la pouée avant l'hiver. La plûpart des Vignerons diſent qu'il eſt toujours mieux dans l'orne; mais ce n'eſt que parce qu'ils ont plus de peine à l'enterrer dans la pouée, & qu'on ne leur doit rien donner pour cela; car ſi on leur donnoit quelque choſe d'extraordinaire, ils changeroient bientôt de langage.

### *Eſpéces de Fumiers & de Litieres.*

Il y a trois ſortes de fumiers; celui de vache, qui eſt le meilleur de tous pour la plus gran-

de partie des terres; celui de cheval pour celles qui sont froides & humides; il est vrai qu'il dure moins que celui de vache, parce qu'il est plus chaud & moins gras; & celui que vendent les Bouchers, qui est de fiente d'animaux de plusieurs espéces: ce dernier est le moins bon de tous, à cause qu'il n'a presque pas de litiere, & qu'il est mêlé de la plus grande partie des boyaux des bêtes qu'ils tuent, ce qui attire pendant l'hiver des corbeaux, qui en remuant la terre pour y chercher ce qu'ils y sentent, emportent une partie de ce fumier, & exposent l'autre à l'air qui le diminue.

Il y a aussi de plusieurs sortes de litieres; celles de chaume ou de paille sont les meilleures, toutes les autres ne sont guéres bonnes: celle de feuilles d'arbres ne vaut rien du tout: les Vignerons ne s'en servent que dans un grand besoin, & lorsque les vaches qu'ils nourrissent leur appartiennent, parce que cette litiere faisant un fumier serré, ils n'y trouveroient pas tout-à fait leur compte s'ils le vendoient, soit en monceau, soit à la hottée; au monceau, à cause qu'il ne paroîtroit guéres; à la hottée, parce qu'il en entreroit dans le hottereau plus qu'ils n'y en voudroient mettre. Cette espéce de fumier dure plus dans la vigne, & il est moins bon que celui dont la litiere n'est pas consommée, parce qu'étant serré & semblable à de l'oing, il ne peut se séparer pour s'incorporer avec la terre. Ceux qui veulent leur fumier au monceau y sont rarement trompés, à cause qu'ils en sçavent la qualité & la quantité; au lieu que les autres qui l'achetent le sont presque toujours, parce qu'ils ne connoissent rien ni à l'une ni à l'autre, à moins qu'ils n'ayent une longue habitude d'en acheter sur ce pied; ainsi il est bien plus sûr de l'acheter à la hottée rendu dans la vigne.

## *Fumier du Printems.*

Lorsque l'on met du fumier dans la vigne vers le mois de Mars, il doit être entierement couvert de terre, parce que s'il ne l'étoit pas, il ne manqueroit point d'attirer sur la vigne les gelées qui arrivent dans cette saison, comme on l'a déja dit ci-dessus

Aussi-tôt que le fumier est porté, il faut après en avoir examiné & compté les hottées, l'enterrer le jour même, à cause que le hâle le diminue, & qu'il se peut faire qu'un Vigneron en vole une partie pour en fumer ou ses vignes, ou des terres dans lesquelles il auroit dessein de planter ou de semer quelque chose pour son usage; il s'en est trouvé quelques-uns d'assez fripons pour en user ainsi.

On doit bien se donner de garde de s'abandonner à la discretion d'un Vigneron, quand on a dessein de fumer la vigne: on en a vû qui en ont fait mettre à leurs Maîtres jusqu'à treize & quatorze cens hottées par arpent: ceux qui façonnent les vignes fumées de cette maniere y trouvent leur compte, parce que plus il y a de fumier, moins ils ont de peine à les labourer, plus la terre produit d'herbe pour nourrir les vaches, & les vignes du bois pour se chauffer. Les bonnes terres ne doivent être qu'entrefumées; ainsi il suffit de leur donner sept à huit cens hottées de fumier par arpent, pourvû qu'on les fume tous les cinq ans une fois, & que les hottées soient fortes: l'excès du fumier ne vaut rien à la vigne, cela lui fait trop pousser du bois, & le vin en est pesant sur la langue, & s'engraisse aisément. Pour ce qui est des terres maigres, on convient qu'elles ont besoin d'être fumées un peu plus souvent, & qu'il leur en faut donner jusqu'à mille hottées par arpent: il est bien sûr que si on laissoit passer un tems trop considérable sans y mettre du fumier, la terre deviendroit alterée, & s'useroit de telle sorte que la vigne mourroit au bout de quelques années.

Le fumier trop ou trop peu consommé, n'est pas le meilleur pour la vigne: quand il l'est trop, il devient comme de l'oing, & ne sçauroit plus se séparer pour s'incorporer avec la terre, ce qui fait qu'il ne produit pas tout l'effet qu'on en pourroit attendre: lorsqu'il ne l'est pas assez, il n'a guéres de substance, & par conséquent engraisse peu la terre.

Ceux qui le vendent à la hottée évitent avec soin la premiere extrémité, & font tout ce qu'ils peuvent pour tomber dans l'autre qui leur paroît plus avantageuse, parce qu'il leur en coûte bien moins pour faire une hottée de litiere mouillée dans un toît à vache, qu'une hottée de fumier bien conditionnée.

La jeune vigne trop fumée produit plus de bois & d'herbes que de fruit, sur-tout lorsqu'on la décharge trop, & dans des années pluvieuses; c'est pourquoi il suffit de lui donner six cens hottées de fumier par arpent: celle qui est vieille le veut être d'avantage & plus souvent, autrement elle donneroit très-peu de vin; il est vrai qu'il en auroit plus de qualité, & que les Marchands le préfereroient à un autre tiré des vignes plus jeunes & plus fumées: mais pour l'ordinaire, n'ayant pas égard à cela, puisqu'ils ne l'achetent presque pas plus cher, il est plus utile à ceux qui cueillent du vin pour le vendre, de n'avoir que des jeunes vignes, & de les bien fumer, d'autant qu'elles résistent aux accidens mieux que les vieilles.

Quoique l'on n'ait marqué ci-dessus que les deux saisons de l'hiver & du printems pour porter le fumier dans la vigne, on peut néanmoins l'y mettre pendant tout le cours de l'année, pourvû que dans le printems il n'y ait pas de gelées à craindre, & que dans l'été la terre ne soit pas si séche, qu'on ne puisse la remuer suffisamment pour le couvrir; car s'il ne l'étoit pas, la chaleur le consommeroit promptement. Cette derniere saison est assurément celle de toute l'année où il y fait le mieux, parce que la terre ayant été nouvellement remuée, le suc de ce fumier se communique plus facilement aux racines de la vigne qui est dans le fort de la séve, & ainsi il opere plus promptement: il paroît donc fort inutile d'avoir un trou pour le laisser pourrir, parce que le suc s'y perdroit; au lieu que la vigne en profite lorsqu'on l'y porte directement en le tirant du toît à vaches, après néanmoins l'y avoir laissé en monceau une quinzaine de jours, afin qu'il puisse avoir jetté son grand feu, & humecté la litiere, qui peut-être n'auroit pas été assez mêlée avec la fiente. On peut suivre cette méthode avec d'autant plus de sûreté, que les Vignerons l'observent fort exactement quand ils ont du fumier à porter dans leurs vignes.

Pour éviter les différends qui arrivent si souvent entre les Vignerons & les Maîtres ou les Bourgeois qui achetent leur fumier, il seroit fort à propos de faire étalonner les hottereaux, puisque c'est une mesure dont le Public se sert: il seroit très-facile d'en avoir de deux espéces; des petits pour les enfans jusqu'à un certain âge; & d'autres plus grands, dont les hommes pourroient se servir pour porter le fumier qu'ils voudroient vendre; il ne s'agiroit plus alors que d'en examiner la qualité, & d'en faire le prix.

## *Explication des Termes des Vignobles.*

*Accoller la vigne.* C'est arrêter les sarmens aux échalas: en certains pays on les lie aussi-tôt qu'ils sont taillés; & en d'autres on n'accolle que ceux qui sont crûs depuis la taille.

*Anneau.* Est un sarment qu'on tourne en rond en forme d'anneau, & qu'on passe sous un cep lorsqu'on le provigne.

*Augelot.* Planter la vigne à l'*augelot*, c'est creuser une fosse en maniere de petite auge, dans laquelle on met les crossettes dont on veut faire un plant de vigne.

*Baisser la vigne.* Terme usité dans l'Auxerrois, pour dire *accoller* la vigne.

*Biner.* C'est donner le second labour aux vignes; ce qui se fait pour l'ordinaire au mois de Juin.

*Cartager.* C'est donner le quatriéme labour à la vigne; c'est ainsi qu'on l'appelle dans l'Orleanois.

*Cep.* Tronc ou pied de vigne qui porte & jette des sarmens qu'on taille tous les ans.

*Champlure.* Gelée qui a légerement endommagé la vigne. La champlure est dangereuse pour les vignes.

*Chapon.* Signifie un sarment de l'année, qu'on leve pour servir de plant, & auquel est attaché un peu de bois de la taille précédente.

*Charnier.* Se dit à Orleans au lieu d'*echalas*.

*Chausser la vigne.* C'est mettre au pied des ceps de la terre nouvellement rapportée.

*Chevelé* Voyez *marcotte*.

*Chevelu.* Se dit des petites racines qui naissent aux sarmens, qu'on plante exprès pour en avoir.

*Chevoli.* C'est le même que marcotte, & se dit dans l'Orleanois.

*Collet.* Se dit de la partie du cep qui est au-dessous de la tête, d'où vient qu'on dit *accoller* la vigne.

*Cosson.* C'est le nouveau sarment qui croît sur le cep de la vigne depuis qu'elle est taillée.

*Couder un cep de vigne.* C'est le courber en angle obtus, lui faire faire le coude. Ce terme se dit assez fréquemment aux environs d'Auxerre.

*Couler.* Se dit des fleurs qui à mesure qu'elles épanouissent, tombent à terre, ensorte que la grappe se tourne en vrilles.

*Couloir.* Grand panier d'osier fait en ovale, & dont on se sert pour tirer le moût de la cuve.

*Coulure.* Se dit du mouvement de la séve, qui étant interrompue, cesse d'agir dans les fleurs de la vigne, ensorte qu'elles tombent sans former de fruit.

*Courson.* Est une branche de vigne taillée & racourcie à quatre ou cinq yeux au plus. On doit toujours la laisser au bas du cep, pour le renouveller au cas qu'il vienne à manquer.

*Curer en pied.* C'est ôter du pied d'un cep de vigne tout le bois inutile, que l'ignorance du Vigneron y auroit laissé pour l'avoir mal ébourgeonné.

*Cuver.* Se dit des raisins foulés qu'on laisse avec le moût fermenter dans la cuve, pour donner de la couleur & du corps au vin.

*Déchalasser.* C'est arracher les échalas des vignes après la vendange ; ce qui se pratique aux environs de Paris & en quelques autres endroits où l'on met les échalas par monceaux, pour les repiquer au printems, lorsque la vigne est prête à accoller. Dans l'Auxerrois & aux environs, on ne déchalasse point les vignes.

*Décharneler.* Se dit dans l'Orleanois pour *déchalasser.*

*Déchausser la vigne.* C'est faire un petit cerne au pied de chaque souche, pour en découvrir la racine qui est proche la superficie de la terre, & y apporter du fumier.

*Drugeon.* Tendre bourgeon de l'année qui pousse aux branches de la vigne, & qui fait avorter le raisin.

*Ebourgeonner la vigne.* C'est abbatre tous les nouveaux jets qui naissent au pied du cep de la vigne, pour qu'ils ne consomment point la séve.

*Echalas.* Bâton qu'on fiche au pied des vignes pour les soutenir.

*Echalasser.* C'est garnir une vigne d'échalas.

*Ecuyer.* Faux bourgeon qui croît au pied de la vigne, & qu'il faut abbatre comme inutile.

*Effeuiller la vigne.* C'est en ôter quelques feuilles qui ombragent le raisin ; ce qui se pratique dans les pays chauds.

*Encouder* un cep de vigne, c'est le courber & l'attacher à l'échalas, de maniere qu'il fasse le coude.

*Entreplanter.* Cest planter du chevelu à la place des ceps qui ont manqué.

*Essuquer.* Exprimer le suc des raisins sur le pressoir.

*Fermentation.* C'est une ébullition naturelle du suc des raisins, qui s'échauffe par l'action & réaction des sels qui y sont contenus.

*Fermenter*, Voyez *Cuver.*

*Fosse.* Est un trou qu'on fait pour planter ou provigner la vigne.

*Houe.* Outil de Vigneron, dont on se sert en bien des endroits pour labourer la vigne. Il a un fer large & plat comme celui d'une bêche renversée, posé sur un manche de deux pieds & demi de longueur.

*Houer.* Labourer la vigne avec une houe.

*Larmes de la vigne.* Se dit du suc nourricier qui distille goutte à goutte des sarmens de vigne après qu'elle est taillée, quand la séve est en mouvement.

*Lier* ou *accoller* la vigne, c'est l'attacher à l'échalas.

*Marcotte de vigne.* C'est un sarment enraciné qu'on a planté exprès en pepiniere, pour regarnir la vigne.

*Marte.* Espéce de houe qui sert pour labourer la vigne.

*Martinet.* Voyez *vrilles* ou *tenons*, c'est la même chose.

*Meigle.* Outil de Vigneron composé d'un fer large du côté du manche, & qui se termine en pointe. On s'en sert beaucoup à Chablis.

*Membre.* Se dit des sarmens qu'on laisse sur les ceps lorsqu'on taille. Les Vignerons disent aussi, il faut laisser deux ou trois membres sur ce cep, c'est-à-dire deux ou trois verges ou sarmens.

*Moucheter la vigne.* C'est pincer ou couper avec une serpette les sommités des nouveaux jets de la vigne pour les arrêter.

*Nouer.* Se dit de la fleur qui tombe & qui tourne en fruit.

*Papilloter.* La vigne ne fait que papilloter quand le bourgeon en s'épanouissant ne montre que deux feuilles disposées en aîles de papillon ; ce qui est un mauvais signe, le bourgeon a souffert.

*Parer la vigne.* C'est lui donner le labour après vendange.

*Pas.* Les Vignerons disent en Auxerrois *planter au pas*, c'est planter la vigne dans des trous dont la distance de l'un à l'autre n'est mesurée qu'au pas ou à l'enjambée du Vigneron.

*Perche.* Mettre la vigne en perche, c'est attacher des perches en travers aux échalas de la vigne, ainsi que cela se pratique dans tout l'Auxerrois.

*Pleyon.* Grande paille de seigle non battue dont on se sert pour accoller la vigne à l'échalas lorsqu'elle a jetté du nouveau bois.

*Pleurer.* Voyez *Larmes.*

*Poullette.* S'entend d'un sarment d'une même séve coupé exprès pour être planté. Les poullettes passent quelquefois parmi les chapons ou crossettes pour plant de vigne ; mais elles ne les valent pas.

*Provigner.* C'est coucher plusieurs sarmens en terre pour leur faire prendre racines.

*Rebiner.* C'est donner un troisiéme labour à la vigne.

*Rechausser la vigne.* C'est remettre de la terre dans un trou qu'on a fait au pied de la vigne pour la fumer.

*Recouller la vigne.* Remettre du plant où il a manqué.

*Recours.* Voyez *courson* ; c'est la même chose.

*Relever la vigne.* C'est attacher pour la seconde fois aux échalas les nouveaux sarmens de la vigne qui ont poussé depuis qu'elle a été accollée ; on releve la vigne avec le pleyon.

*Rompre la vigne.* C'est labourer également par-tout incontinent après qu'elle est nouvellement plantée.

*Rosette.* La vigne est en *rosette* lorsque tous les bourgeons sont épanouis, & qu'ils forment par leurs feuilles une maniere de rose.

*Rueller la vigne.* C'est faire une rigole tout du long de chaque perchée ; ce qui se pratique avec la panne de la pioche, en relevant la terre du milieu d'une perchée, pour la jetter sur les pieds des ceps.

*Sautelle* ou *Sauterelle.* Sarment de vigne qu'on couche en terre pour prendre racine, & de maniere qu'il fait le dos-de-chat à la partie qui est hors de terre du côté où il tient au cep.

*Sombrer.* C'est donner le premier labour aux vignes.

*Souche de vigne.* Est la partie du cep qui est à fleur de terre, & qui tient aux racines.

*Tenon.* Voyez *vrilles*, c'est la même chose.

*Terrer la vigne.* Signifie apporter à la hottée de la terre aux pieds des ceps qui languissent.

*Tourner.* Se dit du raisin qui commence à meurir.

*Viette.* Branche de vigne qu'on taille à la longueur d'un pied & demi au plus, lorsqu'on veut l'étendre sur la perchée.

*Vin de teinte.* Est un vin qui est si fort en couleur, qu'il paroît noir. Il sert aux Cabaretiers pour colorer leur vin blanc ; ils le rendent ou paillet ou rouge, selon la quantité qu'ils y en mettent. Les Teinturiers s'en servent aussi pour leur teinture.

*Vrilles*, *martinets* ou *fettons.* Sont les petits sions tendres qui naissent le long des sarmens ; pour s'accrocher & se soutenir par leurs circonvolutions.

# CHAPITRE VII.

## DU CIDRE,

### *Du Poiré, du Cormé, & de plusieurs autres petites Boissons.*

COmme il est triste de ne boire que de l'eau, & que la vigne ne vient point par-tout, la nécessité ingenieuse, ou plutôt l'expérience de l'homme, à qui la Providence a abandonné le soin de faire valoir les différens dons de la nature, a appris à en tirer plusieurs sortes de boissons.

Après le vin, le cidre tient communément le premier rang ; & sous le nom de cidre on n'entend ordinairement que le jus de pommes rustiques, qui s'appelle dans le pays cidre-pommé, ou simplement cidre ; cependant le nom de cidre renferme aussi le poiré, ou jus de poires agrestes.

### *Du Cidre.*

On dit que l'art de le faire a été trouvé en Basse-Normandie. D'autres prétendent que les Normands l'ont appris des Basques, qui sont aussi bien fournis en la *Sidra* ; & que ceux-ci la tiennent des Afriquains, chez lesquels cette boisson étoit connue dès le tems de Tertullien, de S. Augustin. Il y en a même qui la font de la plus haute antiquité, à cause de l'analogie du mot *sidre* avec le *sicera* des Latins, & le *sechar* des Hebreux.

Quoi qu'il en soit le meilleur cidre se fait avec les pommes rustiques les plus douces ; les améres vont ensuite avant les plus aigres, & sans les mêler : on ne mêle que celles dont les sucs sont plus approchans, ou pour corriger les uns par les autres. J'ai déja dit que les fruits au couteau ne valent rien pour faire du cidre.

On ramasse toutes les pommes qui tombent avant la maturité, & on les met à part ; c'est ce qu'on appelle du *grouin* : on en fait un cidre de primeur.

On laisse les fruits à l'arbre jusqu'à leur parfaite maturité, qui est sur la fin de Septembre ou au commencement d'Octobre ; & alors on choisit un beau jour pour les recolter, afin qu'ils

soient de garde. Le fruit & le cidre en vaudroient mieux si on les cueilloit à la main; mais comme il y auroit trop d'ouvrage, on les abbat ou à coups de *gaules* ou en *lochant*, c'est-à-dire en secouant l'arbre ou les principales branches pour en faire tomber toutes les pommes. On les ramasse par monceaux, pour qu'elles se ressuyent, & comme ils disent pour qu'elles se *mignotent* à l'air pendant trois semaines ou environ, ce qui les grossit & les perfectionne; ensuite on les porte au grenier ou dans quelqu'autre lieu destiné pour la garde de ces fruits, qu'on met ordinairement sur la pile du pressoir, ou à côté, pour en faire du cidre à loisir.

C'est à quoi il faut employer les pommes avant qu'elles soient ni pourries ni gélées. On fait du cidre depuis l'automne jusqu'à la fin de l'hiver; car on n'a pas le tems dans les lieux bien plantés de pommiers, de faire tout son cidre à la fois; & il y a même des pommes qui ne veulent être pilées que sur le tard, pour qu'elles rendent plus de jus; de même qu'il y en a aussi qui donnent beaucoup plus de lie.

Les fruits des vieux pommiers donnent un cidre meilleur, plus coloré & plus de garde que celui de jeunes arbres, qui est ordinairement blanc.

## *Façons du Cidre.*

Quand on veut faire le cidre, on met une quantité de pommes dans une grande auge de bois circulaire & évasée; on y écrase ces fruits sous une meule roulante qu'un bâton passé dans l'axe tient attachée à un pivot mobile placé au centre de l'auge, & qu'un cheval tourne comme celles dont se servent les faiseurs d'huile. On met de l'eau avec les pommes tant & si peu qu'on veut; il en faut un peu pour que le fruit s'écrase, mais le trop d'eau gâte le cidre. On remue les pommes dans l'auge avec une pelle de bois à mesure qu'elles s'écrasent: quand elles sont écrasées comme il faut on les retire de l'auge pour y en mettre d'autres qu'on écrase de même, & ainsi de suite jusqu'à la fin.

Les meules de bois valent mieux que celles de pierre, & souvent on en met deux qui se suivent dans la même pile. L'auge doit être posée & maçonnée solidement, & être bien close & bien mastiquée, pour que rien ne se perde.

Ceux qui n'ont point de ces grandes piles à meules tournantes se servent d'une auge simple dans laquelle ils pilent le fruit à force de bras avec des pilons ou massues de bois.

Aussi-tôt que les pommes sont pilées, afin qu'elles ne se dessèchent point, on les porte sur la table du pressoir; & on les y dresse en motte quarrée avec de la grande paille qui est nécessaire pour lier la motte; on met un lit de paille entre chaque lit de pommes qui est d'environ quatre doigts d'épaisseur. La motte ainsi dressée, on charge la motte & le pressoir, on pressure, la liqueur coule dans la cuve, & à mesure qu'elle s'emplit, on la survuide dans des tonneaux bons & propres qu'on n'emplit pas tout-à-fait, & qu'on ne bondonne qu'après que le cidre a bouilli.

On fait les mottes ou assiettes de pommat plus ou moins grandes suivant la portée du pressoir; à mesure qu'elles s'affaissent, on les taille quarrément avec le couteau à pressoir, qui est un grand fer recourbé emmanché de bois, & on charge les recoupes par-dessus la motte qu'on continue de pressurer.

Tout cidre, soit pommé ou poiré, demande à bouillir long-tems sans être bouché, parce qu'il est plus furieux dans son bouillon que le vin, sur-tout quand on y a mis trop d'eau.

On tire le cidre au clair dans d'autres futailles, lorsqu'on veut s'en défaire; car il se garde mieux sur la lie & dans des tonneaux d'un grand volume; mais il n'aime pas à être voituré dans les fortes chaleurs.

Les futailles où il se fait mieux & où il se conserve plus long-tems, sont celles où il y a eu depuis peu de l'huile d'olive, de l'eau-de-vie ou des vins de liqueur; mais dans ceux où il y a eu de l'eau-de-vie, le cidre meurit plutôt & a moins de couleur.

Les fruits au couteau qui se servent sur table, ne valent rien pour faire du cidre; il faut, comme on l'a déja dit, des fruits rustiques. On remarque même que celui qui se fait de pommes tendres, se garde moins que celui de pommes fermes. Les pommes sures ont plus de suc que les douces, mais dans les petits terroirs le cidre s'en conserve moins: aussi est-il plutôt prêt à boire, & on n'y doit point mettre d'eau en les pilant, à la différence des pommes douces; comme elles ont le suc gras & épais, il leur faut un peu d'eau, pour qu'elles s'écrasent mieux & qu'elles graissent moins; ou bien y mêler des pommes aigres. Dans les grands terroirs à cidre, celui des pommes sures perd son aigreur avec le tems, & la seconde année il est aussi doux que les autres. En général ce sont les pommes qui ont la chair ferme qui font le meilleur cidre, & souvent qui donnent le plus de jus; il ne se pare pas si vîte que les autres, mais il en est plus de garde.

Les Normands & depuis quelque tems les Bas Picards, plantent dans leurs clos & dans leurs champs un grand nombre de fruits différens, dont la plûpart sont d'une belle couleur; mais ils ont une saveur rude & acerbe, & rendent un cidre piquant, fort & qui se conserve long-tems.

Le bon cidre doit être clair, ambré, d'une bonne odeur, & d'un goût doux & piquant. Ceux qui ont le plus de corps ou d'amertume, se gardent le plus. Il y en a de rouges, d'ambrés, & de blancs; ceux-ci sont ordinairement ceux qui percent mieux & qui pesent moins, quoiqu'ils soient le moins estimés. Il y a des cidres qui se gardent jusqu'à la quatriéme année. Les plus legers & les plus perçans s'aigrissent ordinairement dès la fin de la premiere année, surtout quand on y a mis trop d'eau dans la pile ou dans la cuve; car l'eau affoiblit & aigrit le cidre.

Communément il faut six mines de pommes pour faire un muid de cent soixante-huit pots, de cidre. Une mine ou six boisseaux de grosses pommes donnent plus de jus qu'une mine de petites pommes.

Les meilleurs cidres tels que sont ceux des vieux arbres plantés sur le tuf, sont sujets à la *cappe*; c'est ainsi que les Normands appellent une espéce de coëffe ou pellicule qui se forme & surnage dans le tonneau, & qui en se crevant ordinairement lorsque la piéce est à la barre, met tout le reste du cidre en lie. On peut rémedier à cet accident en clarifiant ce qui reste en vuidange avec de la colle de poisson; ou bien environ six semaines après que le cidre est entonné, on renverse la piéce sur un bout, on défonce l'autre bout, & on en enleve la cappe avec un tamis.

Le cidre est pectoral, il fortifie l'estomac, il humecte & désaltere beaucoup; quand on en prend trop il enyvre plus fort que le vin.

## *Piquette* ou *petit Cidre*.

On fait de la piquette de cidre ainsi que de vin. On prend le marc du cidre après qu'il a été pressuré, ou la lie des piéces en vuidange; on met tremper ces marcs ou lies dans des vaisseaux avec de l'eau, & au bout de huit jours on les reporte sur le pressoir pour en tirer jusqu'à la derniere goutte. C'est ce qu'ils appellent *repasser* le marc, & ce *petit cidre* est la boisson ordinaire des femmes, des enfans, des domestiques & journaliers en normandie. Il est meilleur quand on le fait de marc qui n'a point été d'abord pressuré si fort; il y en a souvent qui vaut du cidre pur. Du moins le petit cidre vaut toujours bien ce qu'il en coûte pour la cueillette des fruits & pour la façon du cidre: c'est pourquoi il y a commodité & double profit à avoir chez soi un pressoir à cidre; car ceux qui y portent leurs pommes à pressurer, y laissent le marc, outre l'argent qu'ils donnent pour le pilage & pressurage. Ordinairement on fait un muid de petit cidre avec le marc de quatre muids de gros cidre.

Le pommat ou marc, après qu'on en a exprimé tout le jus, sert encore d'engrais aux cochons & aux arbres; ou bien on le fait sécher par mottes pour le brûler.

## *Autre Cidre* appellé *Ficasse*.

En Normandie & ailleurs on fait grossierement une espéce de cidre avec des pommes concassées simplement, on en remplit un tonneau bien enfoncé & posé à demeure; on y met de l'eau par dessus jusqu'à deux doigts du bondon: on le laisse bouillir, & on use de cette boisson en le remplissant d'eau à mesure, jusqu'à ce qu'il ne veuille plus rien dire, c'est-à-dire jusqu'à ce qu'il ne puisse plus supporter l'eau.

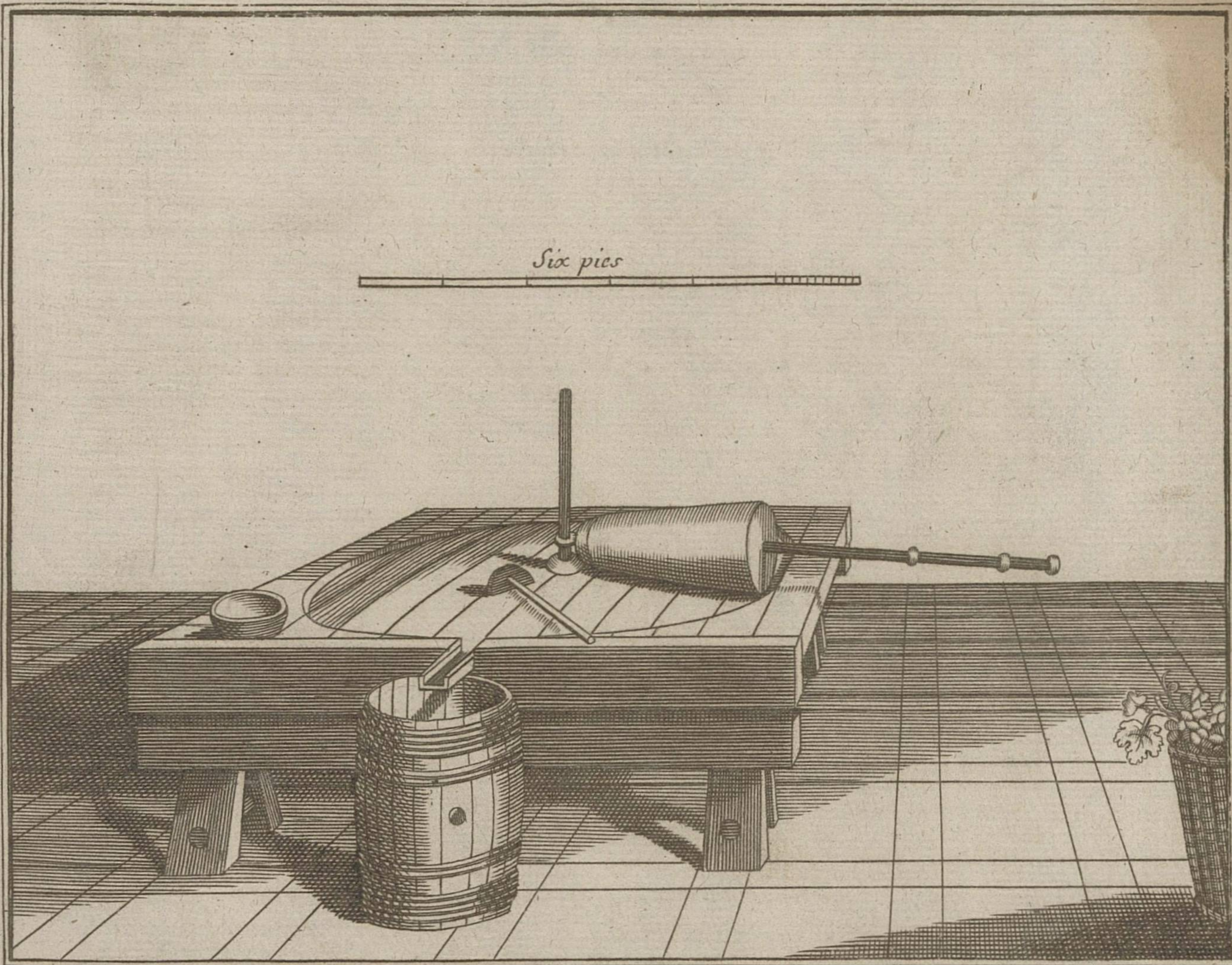
## *Du Poiré*.

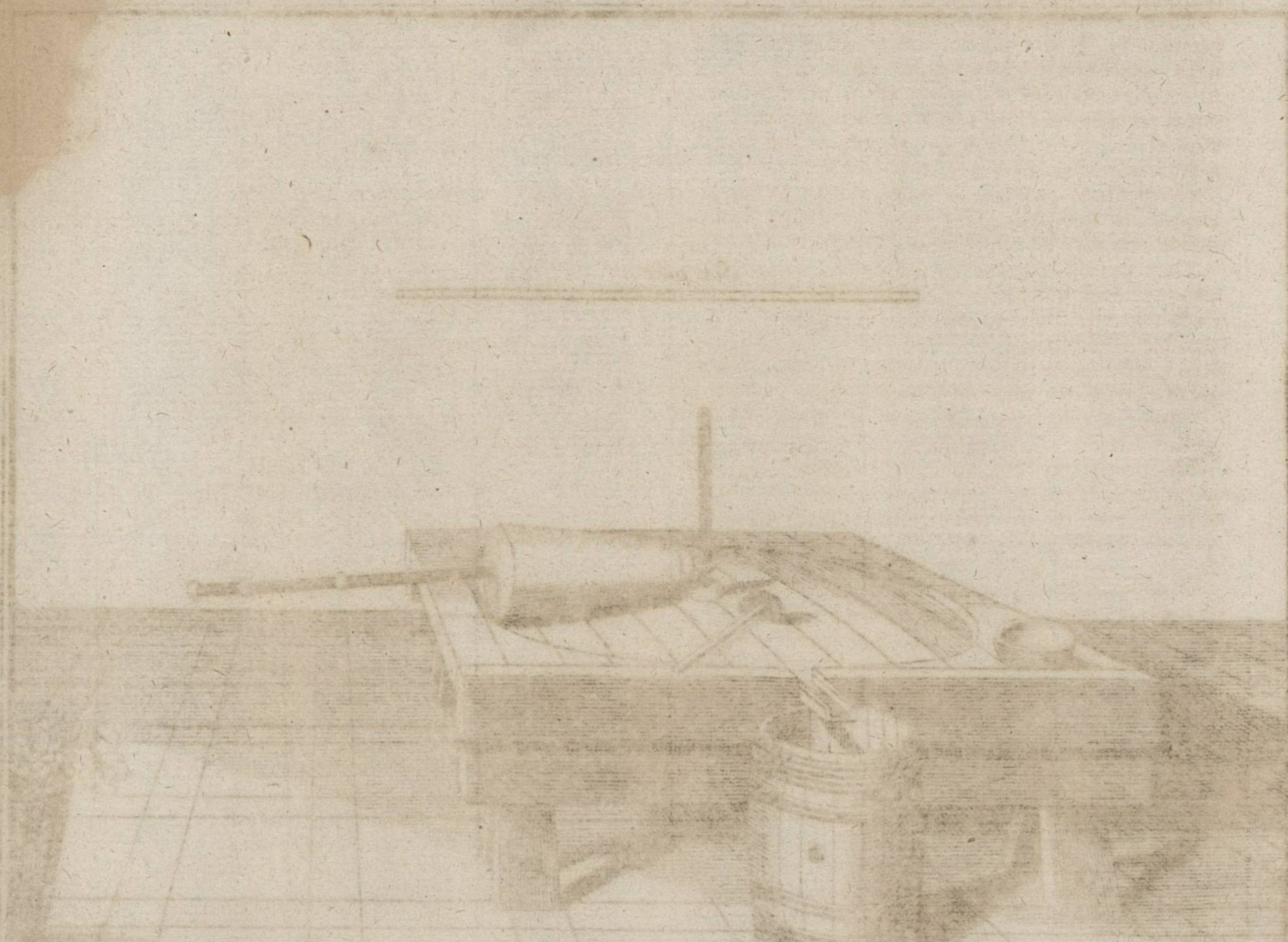
On fait avec des poires rustiques le cidre poiré, comme on fait le cidre pommé avec des pommes agrestes; mais le poiré veut être gardé plus long-tems pour être dans sa boite; cependant il n'est pas si agréable à la vûe ni au goût, il porte à la tête, & se conserve moins que le pommé. On le fait de même, tant pur que piquette ou picasse.

## *Véritable maniere de faire l'excellent Cidre de Normandie & le Poiré*.

Aujourd'hui les Bretons à l'imitation des Normands, plantent beaucoup de pommiers: le cidre s'y trouve très délicat. L'angleterre même suit cet exemple que les Normands y ont apparemment porté. La Picardie, le Béauvaisis & les Hurepoix commençent à adopter cet usage.

PRESSOIR POUR LE CIDRE ET POUR LE VERJUS.





Il faut convenir que le cidre qui eſt doux eſt la meilleure boiſſon de toutes pour les poitrines délicates, car il adoucit, rafraîchit & lâche un peu ; il gonfle à la vérité ceux qui n'y ſont pas accoutumés, mais il ne fait jamais cet effet-là à ceux qui en font leur uſage ordinaire.

Le cidre n'eſt pas généralement de la même bonté dans toute l'étendue de la Province de Normandie. Il y a pluſieurs endroits où il s'en trouve de bon, mais en petite quantité. Les deux cantons où il eſt excellent, & en plus grande abondance ſont le pays d'Auge & de Beſſin, ou les environs d'Iſigni : c'eſt de ce dernier lieu dont on va donner par claſſe la liſte des noms des pommes des meilleures eſpéces, ainſi que la maniere des les piler ou écraſer & d'en tirer le jus, afin d'avoir du cidre doux, délicat & excellent, & qui peut ſe comparer quelquefois aux vins de liqueur les plus agréables.

On n'entrera pas dans la maniere d'élever les pépinieres, c'eſt une choſe connue de tout le monde, ni dans celle de greffer en fente les pommiers : ils ſe plantent ordinairement en quinconce ou bien on en dreſſe des allées, pour former les avenues des maiſons de campagne.

On cueille les pommes en différens tems à méſure qu'elles paroiſſent meures : on ne peut pas pas en donner un tems fixe ; cela dépend des années qui ſont plus ou moins avancées ; l'uſage & la vûe en décident : mais une régle générale dont il ne faut jamais s'écarter autant qu'il eſt poſſible, c'eſt de cueillir les pommés dans un tems ſec, & qu'elles ne ſoient chargées d'aucune humidité, les porter dans un grenier, & les mettre toutes en un tas ſuivant leur claſſe, afin qu'elles s'échauffent enſemble, qu'elles ſuent & qu'elles ſe meuriſſent.

Voici la liſte des eſpéces que l'on doit cueillir les premieres, qui ſont de la premiere claſſe ; girard, louviere, gros-relet, haze, traiſquin : les eſpeces de la ſeconde claſſe ſont prapetit, doux-évêque, gallot, gannevin, oranget, petite-autriche, petit-relet, petit-dameret, amer-doux de Sully Il y a encore le ſafran que l'on pile & cidre ſeul ſans le mêler avec aucune autre eſpéce ; il fait du cidre que l'on garde fort long-tems. La troiſiéme eſpéce de pommes conſiſte en pommes dures qui meuriſſent fort tard & très-difficilement ; elles composent la troiſieme claſſe : en voici les noms ; au riche, marin-ontré, germaine, benevanell. Les deux premiéres claſſes s'appellent pommes tendres, & la troiſiéme s'appelle pommes dures. il y a dans ces trois claſſes une infinité d'autres eſpéces, mais qu'il eſt inutile de rapporter, puiſque l'on a choiſi celles qui font le meilleur cidre.

Il y a le tems de maturité à prendre pour piler les pommes, ce qui eſt d'une grande importance ; il faut que celles des deux premieres claſſes, appellées pommes tendres ſoient pilées pour les cidrer quand elles paſſent de beaucoup le point de la plus grande maturité. Les pommes de la troiſiéme claſſe appellées pommes dures, doivent être au-contraire pilées toutes vertes. Quand elles ſont amaſſées enſemble dans le grenier, auſſi-tôt qu'elles ont une odeur forte de pommes, il eſt tems d'en faire du cidre ; ſi l'on attendoit d'avantage, le cidre en ſeroit moins bon : ce detail eſt confirmé par mille & mille experiences ; c'eſt la raiſon pour laquelle lorſqu'on goûte dans une cave quantité de futailles pleines de cidre, elles ont toutes des goûts differens, parce qu'il n'eſt pas poſſible de pouvoir dans le même tems & tout à la fois écraſer & tirer le jus des pommes, quand elles ſe trouvent dan le tems qu'il convient de le faire.

On ſuppoſe que tout le monde ſçait la conſtruction des preſſoirs à faire le cidre : il ſuffit de dire ſeulement que l'on fait une auge circulaire de piéces de bois rapportées à deux meules de bois ſemblables à celles d'un moulin à bled, mais differemment poſées ; car celles du moulin ſont horizontales, & celles pour le cidre ſont verticales dans leur auge : elles ſont percées dans leur centre par où paſſe un eſſieu, dont un bout qui excede le dehors de l'auge, ſert à y attacher un cheval, & l'autre extrémité de l'eſſieu ou de l'axe eſt attaché au pilier qui eſt fixe & perpendiculaire au centre du terrein tracé circulairement par l'auge. On remplit cette auge de pommes ; le cheval qui tourne en rond autour de l'auge, fait tourner les meules qui écraſent peu à peu les pommes. Lorſqu'on juge qu'elles ſont écraſées comme il convient, ( car ſi elles l'étoient trop, le cidre rendroit trop de lie, & ſi elles ne l'étoient pas ſuffiſamment, on n'en tireroit pas aſſez de jus ; ) on les prend avec une pelle de bois pour les jetter dans une grande cuve qui eſt miſe exprès à une diſtance très-proche, & où il n'y a que le paſſage du cheval entre la cuve & l'auge que l'on appelle communément en Normandie la *pile*. On continue cet ouvrage juſqu'à ce qu'on ait aſſez de pommes pilées pour faire un marc ; ce qui eſt un terme pour faire entendre ſa largeur & hauteur néceſſaire, afin que le preſſoir en tire tout le jus.

En angleterre ils ont une autre maniere d'écraſer les pommes Ils ſe ſervent de deux pignons de cuivre ou de fer fondu, qui engrennent l'un dans l'autre d'un pied de longueur & autant de hauteur. Ils font tourner l'eſſieu d'un ſeul pignon, lequel fait tourner l'autre pignon en-dedans ; cela eſt couroné d'une trémie où ils jettent les pommes. Cet uſage eſt fort bon & très-utile ; mais il y a peu d'endroits où cela ſoit établi en Normandie, parce qu'il eſt plus difficile

de faire du petit cidre avec cette machine qu'avec la pile ordinaire. On expliquera par la suite la maniere de faire le petit-cidre dans cette Province.

Les pommes étant pilées comme on vient de le dire, il faut asseoir le marc sur l'émoy du pressoir. Peu de personnes ignorent que le pressoir est composé d'un gros sommier de bois qui s'appelle *brebis*, de vingt-quatre à vingt-huit pieds de longueur, posé horizontalement sur ce terrein, & d'un autre arbre appellé *mouton* de pareille figure, élevé parallelement sur la brebis. Il est soutenu par le bout le moins gros d'une grosse vis de bois, dont l'autre bout tient pareillement dans le bout le moins gros de la brebis. Dans le milieu de la longueur de ces deux arbres il y a deux jumelles, & à leur gros bout deux autres jumelles; ce sont quatre piéces de bois plates arrêtées fixement par le bout d'en-bas à la brebis, & par en haut à des traverses qui les tiennent solidement sans s'écarter, de sorte que le mouton hausse & baisse entre les quatre jumelles, & toujours à plomb sur la brebis. Il y a une traverse que l'on met à la main sous le mouton; dans les deux jumelles du côté de la vis, lesquelles sont portées diamétralement exprès; & par la force de cette traverse, on fait hausser & baisser en bascule le gros bout du mouton: pour les jumelles de derriere, on se sert de morceaux de bois qu'on appelle des *clefs*, soit pour supporter le mouton ou le faire presser sur le marc.

Entre les quatre jumelles on place solidement sur la brebis un plancher des planches qui s'appellent *chassis d'émoy*, avec un rebord de quatre piéces de bois que l'on nomme *roseaux d'émoy* qui empêchent le jus de la pomme de s'écouler que par un endroit appelé *béron*, d'où le cidre tombe dans une petite cuve placée au-dessous pour le recevoir. On a donné à ce plancher le nom d'émoy sur lequel perpendiculairement on éleve le marc des pommes par lits de trois à quatre pouces d'épaisseur, séparés par des couches de longue paille, le tout jusqu'à la hauteur de quatre à cinq pieds, & dont la base a à peu près la même largeur, de sorte que cela représente une piramide quarrée & tronquée. En Angleterre on se sert de toile de crin au lieu de longue paille, dont l'usage n'est point encore établi en Normandie, quoique très-bon.

Le marc etant donc établi & élevé sur l'émoy, il y a un plancher de pareille grandeur, mais sans aucun rebord, qui est attaché au-dessous du mouton, qui se nomme le *hec*; par le moyen de la vis qui est à l'extrémité de la brebis & du mouton, on fait baisser le mouton sur le marc, qui en y appuyant le hec, fait presser & sortir le jus que ce marc contient.

Au bas de cette vis de pressoir il y a comme une roue de carosse qu'on appelle le *tour*, placée horizontalement sur la brebis & qui tient au bas de la vis; il y a des chevilles attachées perpendiculairement sur la gente de ce tour ou roue, placées de distance en distance, afin que plusieurs hommes en prennant ces chevilles tournent la vis avec plus de force pour presser le marc jusqu'à ce qu'il ne rende plus de jus.

On a parlé ci-devant d'une petite cuve qui est sous le beron de l'emoy pour recevoir le cidre; on est obligé de la vuider à mesure qu'elle se remplit, & on entonne le cidre dans des tonnes ou tonneaux; ces derniers sont des petites tonnes d'environ quinze cens pintes mesure de Paris: on met dessus un grand entonnoir garni d'un tamis de crin qui retient les parties épaisses du marc qui se mêlent avec le cidre.

Quand le tonneau est plein à quatre pouces près, on le laisse dans la cave où il fermente presque aussi-tôt; ce qu'on appelle en Normandie *bouillir*: à peine le bouillonnement est-il passé, que la lie la plus épaisse qui s'est détachée du plus spiritueux du cidre par la fermentation, descend au bas du tonneau; & celle qui est la plus legere monte au-dessus du cidre, & s'appelle le *chapeau*, parce qu'elle occupe le haut de la liqueur.

Lorsqu'on souhaite que le cidre prenne beaucoup de force & qu'il monte à la tête, on le laisse dans cette situation avec son chapeau & sa lie; il se conserve même plus long-tems: mais si l'on veut du cidre doux, agréable; délicat, & qui garde cette douceur, il faut tirer le cidre au clair; mais il y a un tems précieux pour cet ouvrage; on ne doit pas le faire quand le cidre a perdu toute sa douceur, ce que les Normands appellent *cidre paré*; ni quand il y a trop de douceur, parce que toute la lie ne seroit point encore déposée au bas du tonneau; c'est dans le tems préci ement lorsqu'en le goûtant, il grate tant soit peu le palais: quelque douceur qu'il ait avec cette qualité, il faut le tirer au clair, & pour le rendre parfait, y mettre un sixiéme de cidre doux au sortir de l'émoy; ce qui procure une nouvelle fermentation moins forte que la premiere: une petite quantité de lie épaisse au bas du tonneau, un petit chapeau mince de la lie legere s'éleve au haut; ce qui aide le cidre à se conserver dans sa parfaite bonté, qui fait, suivant le dire des Normands, un cidre gras chargé en couleur: au contraire, les cidres qui n'ont point été tirés au clair, sont des cidres maigres, clairs, durs & forts.

Voilà tout ce que l'on peut dire de plus particulier sur les cidres de Normandie; on con-

viendra aisément par ce que l'on vient de voir que ceux qui prétendent qu'on mêle de l'eau avec les pommes, se sont extrémement trompés, & ne sçavent pas comment on fait l'excellent cidre.

Il est vrai qu'on se sert d'eau pour faire du petit cidre, qui est la boisson ordinaire des domestiques & des pauvres artisans. Quand on a tiré le jus du marc qui est sur l'émoy, ce qu'on appelle le *gros cidre*, on le porte dans la pile où l'on met une quantité suffisante d'eau, [ la moins vive est celle qui y convient le mieux ] & on fait tourner les meules par des chevaux ; afin de triturer le marc avec l'eau ; puis on le met au pressoir, comme on a expliqué ci-dessus pour le gros cidre. Voilà la seule occasion où l'on mêle l'eau avec les pommes, mais après en avoir tiré le premier jus & tout ce qui y est de meilleur.

Il y a quelquefois des occasions où l'on mêle un peu d'eau dans le cidre, c'est quand il a été transporté, pour le clarifier promptement : [ ce que peu de personnes suivent cependant ] on met dans un tonneau de quinze cens pintes environ cinq pintes d'eau, laquelle étant plus pesante que le cidre, descend au bas de la futaille, & fait déposer avec elle les parties qui empêchent le cidre de paroître clair : cela fait à peu près l'effet de la colle que l'on met dans le vin ; mais l'eau n'agit pas si promptement que la colle de poisson ; c'est pourquoi lorsqu'on veut que le cidre soit moisseux, & le boire dans sa vraie bonté, on attend qu'il se soit perfectionné dans la futaille ; & aussi-tôt qu'il a attrapé un goût flateur, on le colle de la même maniere que nous l'avons dit en parlant du vin ; puis on le tire en bouteilles, où il se conserve plus long-tems & beaucoup mieux que dans le tonneau.

Le poiré qui se fait avec les poires, se fabrique de la même maniere que le cidre : on fait aussi du petit poiré. Le poiré n'est pas une boisson générale dans la Normandie, & il y a même peu de cantons où il soit en usage, parce qu'il est mal sain ; le plus grand avantage que l'on en retire, c'est qu'il sert à faire de l'eau-de-vie beaucoup supérieure à l'eau-de-vie de cidre.

### *Du Cormé.*

Prenez des cormes qui ne soient point encore meures, elles sont alors jaunâtres & assez fermes ; emplissez-en un tonneau plus d'à moitié ; remplissez-le d'eau & le laissez bouillir sans bondon : cette liqueur en fermentant prend un acide, & acquiert promptement une maturité qui plaît au goût. Elle sert de boisson quand le vin manque, du moins pour les domestiques & pour les journaliers.

### *Vin de Prunelles.*

Les pauvres paysans font une picasse de prunelles qu'ils cueillent de même avant leur maturité ; ils en mettent dans un tonneau jusqu'à la mortié ; puis ils en remplissent le reste d'eau jusqu'à deux doigts près du bord, & ils le laissent fermenter pendant un mois : ensuite ils en boivent. Quoique cette boisson ait une couleur veloutée, elle est pourtant moins bonne que les précedentes. On la remplit d'eau à mesure que l'on en boit, jusqu'à ce que la substance des prunelles soit totalement absorbée.

### *Vin de Genièvre pour les Pauvres.*

Prenez six boisseaux de graines de geniévre légerement concassées, & quatre poignées d'absynthe bien épluchée : mettez le tout dans un tonneau, & versez dessus cent pintes d'eau commune ; laissez-le infuser dans la cave ou autre lieu frais pendant un mois : on pourra ensuite en faire une boisson ordinaire & suffisante pour ceux qui n'ont vin, cidre ni biere à boire : elle est très-saine, & convient à toutes sortes de tempéramens. Il faut laisser le marc au fond du tonneau, & le remplir d'eau quand la premiere est bûe. Plus cette boisson est vieille, meilleure elle est, parce qu'elle est plus spiritualisée.

### *Bouillon.*

Le bouillon est une autre petite boisson fort saine & très-propre aux femmes, aux enfans, aux domestiques & aux pauvres gens ; ils en font leur ordinaire en quelques Provinces, comme Flandre & Picardie. C'est un diminutif de biere qui se fait aisément & à peu de frais, & qui peut se faire par tout.

Prenez un minot de bon son ou recoupes de froment ; faites-les bouillir avec de l'eau nette & saine dans une chaudiere qui tienne un demi-muid ; ajoutez-y deux poignées de l'herbe appellée *orvalle* de la grande espéce, & remuez le tout avec un bâton, afin que ce tout se mêle

ſans ſe brûler, & après trois bouillons tirez-le de deſſus le feu : étant refroidi, vous le paſſerez par un gros linge ou par un tamis de crin, & vous en emplirez une futaille de demi muid, dans laquelle vous aurez mis pour un ſol de levain detrempé à part avec de l'eau : cette boiſſon entonnée bouillira promptement, à peu près comme la biere Quand elle ſera raſſiſe & claire, au bout de deux, quatre ou ſix jours, ſelon ſa force, vous la mettrez en perce en jettant les deux premieres pintes ſi elles ſont troubles. On met ordinairement cette boiſſon en perce auſſi-tôt qu'elle a perdu ſa fadeur & pris un goût aigrelet, & on la boit ſans diſcontinuation, parce qu'elle ne ſe garde pas long-tems; auſſi en fait-on de nouvelle lorſqu'on veut; il n'eſt pas néceſſaire de défoncer le tonneau, il ſuffit de vuider la lie par le bondon, ſans trop l'égouter.

### *Ponche.*

Le ponche eſt la liqueur favorite des Anglois; elle a été inventée dans les Iſles que cette Nation poſſéde en Amerique, d'où elle eſt paſſée en Angleterre.

Elle eſt compoſée de deux parties d'eau-de-vie, & d'une d'eau ordinaire; on y met du ſucre, de la canelle, du girofle en poudre, du pain rôti & des jaunes d'œufs qui la rendent épaiſſe : ſouvent au lieu d'eau on y met du lait, & c'eſt la plus eſtimée; elle eſt très-nourriſſante, & on la tient excellente pour la poitrine; mais d'un autre côté ayant pour fondement l'eau-de-vie, je penſe que cette boiſſon ne manque jamais d'alterer le ſang, & même d'affecter les organes.

### *Chouſſet*, Bouillon des Turcs.

Le chouſſet eſt une boiſſon qui n'eſt guéres différente de celle qu'on appelle bouillon en Picardie dont nous venons de parler. Le chouſſet eſt fort nourriſſant, & enyvre comme la biere.

Les Turcs, chez leſquels cette boiſſon eſt en uſage, la font de pâte crue, mais levée; ils la décuiſent dans un chaudron plein d'eau; & quand elle eſt raſſiſe & ſéchée, ils en prennent la groſſeur d'un œuf qu'ils jettent dans de l'eau pour la boire : elle s'échauffe auſſi-tôt, & bout d'elle-même ſans la mettre ſur le feu; de maniere qu'il s'en fait une boiſſon blanche & épaiſſe. Les Turcs ſe lavent & ſe fardent de l'écume de chouſſet, comme les Flamandes & les Angloiſes le font avec celle de la biere.

---

## CHAPITRE VIII.

### *De la Biere & de l'Hydromel.*

LA biere, *cerviſia* ou *zythum*, anciennement connue ſous le nom de cervoiſe, eſt une boiſſon compoſée d'eau, de fleurs de houblon & de levure ou levain.

On fait trois ſortes de bieres; de la double, de la ſimple, & de la petite. Les différentes doſes d'orge, de houblon & de levure ſur la même quantité d'eau, font ces trois ſortes de bieres.

Ceux qui font la biere s'appellent Braſſeurs, à cauſe du travail qu'ils font en mêlant l'orge avec l'eau; ce qu'on appelle *braſſer*. Il leur faut pour cela des lieux ſpacieux, accompagnés de cours & de grands bâtimens pour contenir les chaudieres, les cuves, les baquets, les fourneaux & autres uſtenſiles néceſſaires, avec des greniers, des caves & des celliers. S'ils n'ont pas quelque riviere ou fontaine voiſine, il leur faut des puits les meilleurs; car l'eau eſt le fondement de la biere; & ſi l'eau n'eſt pas bien claire, pénétrante, légere, ſans ſaveur & très-pure, il eſt impoſſible de faire de bonne biere. On connoît que l'eau eſt bonne, lorſqu'elle mouſſe aiſément avec le ſavon; mais quand elle le fait difficilement, c'eſt une preuve qu'elle eſt embarraſſée de choſes qui lui ſont étrangeres, & par conſéquent qu'elle n'eſt point propre à cet uſage. L'eau de la petite riviere de Biévre ou des Gobelins, eſt la meilleure de toutes celles que l'on trouve à Paris.

Les chaudieres doivent être de cuivre; leur grandeur eſt proportionnée à la quantité de biere que l'on veut faire. Il y en a de cinq, de ſix & de quinze muids; elles ſont environnées & ſcellées dans une maçonnerie de briques & de bon mortier. Le fond poſe ſur un fourneau de brique, dont le diamétre eſt égal à celui de la chaudiere, & la hauteur proportionnée à la grandeur de la chaudiere, afin que le feu ſoit grand ou petit, toujours ſuffiſant pour échauffer la matiere qui y eſt contenue: elles n'ont d'autre couvercle que des planches que l'on met deſſus, & que l'on ôte quand on le juge à propos.

Pour travailler & brasser commodément, il faut au moins deux chaudieres montées à côté l'une de l'autre.

L'orge qui doit entrer dans la composition de la biere, doit être bien choisi & de bonne qualité. On le fait d'abord tremper dans de l'eau froide pendant vingt-quatre ou vingt-huit heures; après quoi, sans lui donner le tems de se sécher, on le porte au *germoir*; c'est ainsi qu'on appelle un lieu bas & humide comme une cave ou un cellier, où on l'étend, & on le laisse jusqu'à ce que chaque grain ait poussé son germe environ de la longueur de quatre à cinq lignes; alors on le porte sur la touraille, & on l'étend sur les haires pour le faire sécher. La germination du grain ne doit pas être entiere, & il faut l'arrêter à un certain degré & le faire sécher, parce que le grain tout-à-fait germé aigriroit & gâteroit la biere.

Du grain qui sert à la faire, il n'y en a qu'une partie qui doit être germé, & la proportion ordinaire est d'un quart de germé sur trois quarts de l'autre.

La *touraille* ou *tourelle* est un bâtiment rond ou quarré en maniere d'étuve, qui a un plancher élevé raisonnablement au-dessus du fourneau qui est au-dessous & au milieu du bâtiment: ce plancher est à claire-voie, composé de lattes tant plein que vuide, afin que la chaleur pénetre aisément par tout. On recouvre la claire-voie de *haires*, qui sont de grandes piéces d'une étoffe grossiere, faite de crin de cheval, sur lequel on étend l'orge germé: on ne fait d'abord qu'un feu moderé dans le fourneau; mais de quatre heures en quatre heures on remue l'orge, & on augmente le feu jusqu'à ce qu'il soit entierement sec. Pour lors on le met au moulin.

Les bons Brasseurs ont des moulins chez eux, ou à eau, ou à chevaux, ou à bras. Ces moulins ne different en rien des moulins ordinaires pour le bled. On moud l'orge & on le réduit en farine grossiere à la vérité, mais bien *évidée*; c'est un terme de Meûnier, qui veut dire qu'elle ne doit point être du tout attachée au son.

Quand la farine est en état, on emplit d'eau les grandes chaudieres; & pendant qu'elle chauffe, on porte la farine dans la cuve.

Les cuves dont on se sert sont composées de grosses douves de bois de chêne, bien liées avec des cercles de fer: elles ont deux fonds; le véritable, qui est bien étanché & à demeure, est percé dans son milieu d'une ouverture ronde d'un pouce ou environ de diamétre que l'on bouche avec un bâton un peu plus long que la cuve n'est profonde; on l'appelle la *tape*. Sur le même fond pose le bout d'une pompe, par le moyen de laquelle on introduit l'eau dans la cuve entre les deux fonds.

A un ou deux pouces de distance du vrai fond, on y en fait un autre composé de planches toutes percées de petits trous, que l'on ôte pour les nettoyer; c'est ce qu'on nomme le *faux fond* ou le *fond volant*. On étend dessus du houblon ou de la petite paille de froment, c'est-à-dire des épis battus, de l'épaisseur d'un bon pouce.

On met la farine d'orge sur cette couche, on l'étend bien également; & l'eau de la chaudiere étant dans le degré de chaleur qu'elle doit avoir, on la fait entrer par le moyen de la pompe entre les deux fonds, d'où pénétrant par les petits trous, elle humecte le houblon ou la petite paille, & ensuite la farine qui est dessus, & à mesure qu'elle croît, elle fait nager & monte toute la matiere contenue dans la cuve, au-dessus du faux fond.

Le degré de chaleur de l'eau que l'on introduit dans la cuve, est la pierre de touche du sçavoir des Brasseurs; car si l'eau est trop chaude, elle brûle la farine, & tout est perdu; & si elle est trop froide, elle la met en pâte, & devient inutile. Ils trouvent ce véritable degré de chaleur en mettant dans la chaudiere une pelle de bois toute droite; & lorsque l'eau commence à fremir autour du manche, elle est alors dans le degré de chaleur convenable: on l'appelle la *trempe*. On l'introduit aussi-tôt entre les deux fonds, & on retire le feu, afin qu'elle ne s'échauffe pas davantage, & on remue fortement à force de bras avec des pelles la farine contenue dans la cuve: c'est ce travail qu'on appelle proprement *brasser*. Ce mouvement est absolument nécessaire, non-seulement pour empêcher la farine de s'amonceler, mais particulierement pour en tirer toute la substance, & la répandre dans l'eau.

Quand on juge que la farine & l'eau ont été assez brassées, on les laisse reposer pendant une heure; après quoi on donne *à voie*, c'est-à-dire qu'on leve doucement la tape, afin que l'eau impregnée & chargée des parties substancielles de la farine, passe par les petits trous du faux fond comme par un crible bien fin, & se rende par l'ouverture de la tape dans un réservoir qui est au dessous, où on la prend avec des baquets pour la porter dans la chaudiere. La petitesse des trous du faux fond empêche que la farine ni le houblon ou petite paille, ne puissent se mêler avec l'eau que l'on rapporte dans la chaudiere. C'est à ce premier travail que l'on fait dans la cuve, que les Brasseurs ont donné le nom de *premier métier*.

Comme on ne fait jamais les cuves assez grandes pour contenir toute l'eau que l'on veut convertir en biere, & que d'ailleurs le travail en seroit moins bien fait s'il y avoit une trop

grande quantité de matiere dans la cuve, on fait chauffer en deux ou trois fois la quantité d'eau dont on a besoin; & après le premier métier, on introduit de nouvelle eau dans la cuve, on brasse de nouveau, on observe exactement tout ce qu'on a fait dans le premier métier, toujours sur la même farine, & on lâche cette seconde eau dans le réservoir; c'est ce qu'on appelle le *second metier:* & le troisiéme, si on remet jusqu'à trois fois de nouvelle eau dans la cuve où est la farine. C'est par ces différens mouvemens ou métiers qu'on retire toute la substance de la farine, & que l'eau s'en charge.

Quand toute l'eau est dans le réservoir, on la porte dans les deux chaudieres dans lesquelles on la partage également, & on y met le houblon à raison de sept livres & demi par muid d'eau, comme on a mis aussi l'orge à raison d'un septier par muid d'eau pour la biere double.

On met le feu sous les chaudieres; on le fait d'abord assez médiocre, & on l'augmente ensuite pour faire bouillir la liqueur. Si on veut faire de la biere rouge, il faut faire bouillir la liqueur pendant vingt-quatre heures; mais si c'est de la biere blanche, dès qu'elle a commencé à bouillir, on la jette sur les bacs pour la faire refroidir.

Ces *bacs* sont des cuves très-larges & très-grandes, mais qui n'ont que dix à douze pouces de profondeur, afin que l'air agissant plus aisément sur cette grande superficie, rafraîchisse plutôt la liqueur.

Lorsqu'elle n'est plus tiéde, on la lâche dans une autre cuve appellée *guilloire*; & quand on y en a fait entrer jusqu'à la hauteur d'un pied, on y met de la levure à raison d'un baquet ou seau par muid d'eau, & au bout d'une heure on acheve de faire couler dans la guilloire ce qui restoit dans les bacs.

La *levure* ou *levain* n'est autre chose que l'écume que la biere jette quand elle est dans les futailles: les Boulangers de petit s'en servent aussi-bien que les Brasseurs; c'est ce qui fait bouillir la liqueur, qui la dépure, la clarifie, & acheve de lui donner sa perfection.

La levure ayant demeuré sept heures dans la liqueur, & s'y étant toute dissoute, on entonne la biere dans les tonneaux: on ne les bouche point, mais on panche un peu les piéces, & on met entre-deux un baquet pour recevoir l'écume qui sort par le trou du bondon, qui est la levure dont on vient de parler.

Au bout de cinq heures on remplit les tonneaux, & pendant vingt-quatre heures on les remplit de quatre heures en quatre heures.

La moitié des choses ci-dessus, d'orge, de houblon & de levure, sert à faire la biere simple, & le tiers la petite biere, toujours sur la même quantité d'eau. On mêle un peu d'yvraie avec le grain dont on fait la biere, pour lui donner un goût plus piquant; mais il en faut peu dans chaque chaudiere. A Paris, en Angleterre & en Hollande on employe de la coriandre, pour donner du goût à la biere double. Les Flamands jettent du miel & des épices dans la biere quand elle est épurée, pour la rendre plus agréable: les Anglois y mettent du sucre, de la canelle & du clou.

On voit assez que pour faire une certaine quantité de biere, par exemple dix muids, il faut mettre chauffer plus de dix muids d'eau, parce que le feu & les différens mouvemens qu'on leur donne en consomment toujours quelque partie. L'usage apprend la quantité qu'on en doit mettre, pour en avoir ce qu'on s'est proposé.

La biere double, soit rouge ou blanche, se fait avec du bled froment; c'est pourquoi on la défend dans les tems de cherté.

On peut mettre la biere, ainsi que le vin, en bouteilles, soit de terre ou de grès, même elle s'y perfectionne, pourvû qu'on la boive dans l'espace d'un certain tems plus ou moins long, qu'on ne peut déterminer, mais qu'il est bon de prévoir; car sans cette attention elle y devient si amere, qu'il est presque impossible d'en pouvoir boire.

La *drague*, qui est l'orge ou autre grain cuit qui demeure dans le bassin après qu'on en a tiré la biere, se donne aux vaches, chevaux & cochons.

Lorsqu'on boit de la biere nouvellement faite, ou qu'on en boit un peu trop, elle cause de la douleur & empêche d'uriner: le moyen sûr & aisé de faire cesser cette incommodité, est de boire un peu d'eau-de-vie.

On ne dira rien des propriétés de la biere; elle enrichit les Brasseurs, & elle rafraîchit & en raisse ceux qui en boivent. Il suffit de dire que plusieurs Nations en font leur boisson ordinaire.

### *De l'Hydromel.*

Dans les pays froids où le raisin ne peut acquerir la maturité nécessaire pour faire de bon vin, & où en récompense il se trouve de bon miel, comme dans la Lithuanie, dans la Pologne, & presque dans toute la Moscovie, les Peuples se font avec l'eau & le miel une liqueur spiri-

tueuse qu'on appelle hydromel vineux. Cette boisson leur fait autant de plaisir que le vin nous en fait ; ils la mettent même au-dessus du meilleur vin pour son bon goût. Quoi qu'il en soit, comme il s'agit ici de tout ce qui peut être d'utilité & d'usage dans notre Maison Rustique, voici la manière dont on fait l'hydromel.

On prend de l'eau de fontaine ou de riviere ; on y délaye vingt livres de beau miel blanc sur trente pots d'eau ; on la met ensuite sur le feu, l'écumant de tems en tems, & on l'y laisse jusqu'à ce qu'un œuf puisse surnager la liqueur ; après quoi on la verse dans un tonneau dont on n'emplit que les deux tiers, & qu'on ne bouche qu'avec du papier ou du linge : on expose ce tonneau au plus fort soleil ou à la chaleur des étuves pendant quarante ou cinquante jours, afin que la liqueur fermente & se fortifie ; enfin on la met à la cave, & on la bouche bien.

Pour faire l'hydromel vineux, il n'y a qu'à y ajouter quelques pots de bon vin d'Espagne ou autres, sur la fin de la cuisson, ou avant qu'il ait bouilli.

Quelques-uns, pour le rendre plus agréable, y jettent des aromates avant qu'il ait commencé à bouillir. D'autres, pour lui donner différens goûts & différentes couleurs, y mêlent des sucs de cerises, de meures, de fraises & framboises, ou de plusieurs autres fruits. Il y en a aussi qui y mettent du vin.

On fait, comme je l'ai dit, bouillir l'hydromel jusqu'à ce qu'un œuf puisse surnager la liqueur, & par cette marque on connoît qu'elle a la consistance nécessaire pour devenir forte, spiritueuse, & pour se conserver long-tems. On n'emplit que les deux tiers du tonneau dans lequel on met l'hydromel, afin que la liqueur trouve assez d'espace pour s'étendre pendant la fermentation. On ne bouche ce tonneau que de linge ou de papier, de peur qu'il ne creve par la fermentation ; enfin on l'expose au soleil ou aux étuves, pour que la liqueur fermente plus promptement, & que ses sels essentiels ayent plus de force à briser & exalter les parties huileuses du miel.

On choisit ordinairement le miel blanc pour faire l'hydromel, parce qu'il est plus pur & d'un meilleur goût que le jaune. On pourroit y employer du miel de Narbonne, l'hydromel n'en seroit que plus excellent. Il est bon que l'hydromel soutienne le froid d'un hiver avant qu'on le boive ; il en est plus vineux, & en perd plus parfaitement l'odeur & le goût du miel.

L'hydromel vineux ne se fait bien que pendant les grandes chaleurs de l'été. Il fortifie le cœur & l'estomac, il ranime les esprits, & adoucit les âcretés de la poitrine : en médecine la dose est d'un demi-verre ; mais on s'en sert bien plus pour le délice, comme le vin d'Espagne ; on en fait même une boisson ordinaire. Il enyvre comme le vin, & l'yvresse en est plus longue. L'eau-de-vie qu'on en tire est foible.

On peut faire un hydromel qui ne sera pas vineux, en le préparant de la même maniere sans le laisser fermenter ; & cet hydromel simple, qu'on nomme autrement *aqueux*, parce que ce n'est qu'un composé d'eau & de miel, se peut faire en tout tems.

Dans les lieux où il se fait beaucoup de miel, on lave les rayons du miel & les vaisseaux où il y en a eu, & l'on fait une eau miellée assez claire, dont les gens du commun se servent pour leur boisson ordinaire.

Rien n'empêche qu'on ne puisse faire par-tout de l'hydromel ou simple ou vineux, une boisson ordinaire, comme on fait en Hollande, en Pologne & en Moscovie, puisque c'est une liqueur saine & aisée à faire.

On fait souvent des hydromels *vulneraires* avec des décoctions d'herbes vulneraires & un peu de miel, pour en faire boire à ceux qui sont malades du poulmon.

# CHAPITRE IX.

## *DE L'EAU-DE-VIE;*

### *De l'Esprit-de-Vin, de l'Eau de la Reine d'Hongrie, & autres matieres distillées.*

LE vin & les autres boissons dont nous avons parlé dans les Chapitres précédens, nous amenent naturellement à l'eau-de-vie, & à la suite de cette liqueur on trouvera dans ce Chapitre & dans le suivant plusieurs choses qui paroîtroient peut-être n'être pas de mon sujet ; mais ce sont originairement toutes productions de cette Maison Rustique, & il est de notre économie de les suivre dans leurs principaux états, pour faire connoître les différens employs

qu'on en peut faire ; cela eſt également utile & honorable. Il eſt même à ſouhaiter qu'à la Campagne, où on eſt ſouvent dénué de ſecours & deſœuvré, on ſe mette en état de ſe procurer à ſoi-même les choſes enſeignées ici.

Le ſujet demande que j'employe quelques termes chymiques, mais très-communs, qui ne ſeront pourtant pas intelligibles à tous les Lecteurs ; c'eſt pourquoi j'en donnerai l'explication par ordre alphabetique à la fin de ce Chapitre, afin qu'on puiſſe y recourir, & s'éclaircir ſur chaque mot à meſure qu'il ſe préſentera, ſans perdre, ſi on le veut, la ſuite de la lecture.

## *De la Diſtillation.*

Pour diſtiller au *bain-marie*, il faut avoir un alambic, & mettre ce que vous voulez diſtiller dedans avec la liqueur convenable à la diſtillation ; le couvrir de ſa chapelle, & le bien luter tout autour avec du gros papier & de la pâte qu'on fait avec de la farine dont vous froterez le papier comme d'une eſpéce de colle ; puis vous mettrez votre alambic dans une chaudiere pleine d'eau, & proportionnée à ſa grandeur ; vous la mettrez ſur un fourneau ou ſur un trépied ; vous la ferez bouillir un bouillon toujours égal, afin que ce qui eſt dans l'alambic bouille de même ; & avant que d'y mettre la bouteille ou *récipient*, vous laiſſerez tomber environ un demi-verre de la liqueur, ce qu'on appelle le *flegme* ; enſuite vous y mettrez le récipient, que vous luterez & boucherez bien avec du papier froté de la colle ci-deſſus : vous le laiſſerez aller, vous remplirez le chaudron d'eau bouillante à meſure qu'elle diminuera, & pour aider à la diſtillation, vous prendrez un torchon ou groſſe ſerviette que vous mouillerez dans de l'eau fraîche : après l'avoir preſſé pour en ôter la groſſe eau, vous en couvrirez la chappelle de l'alambic ; quand la ſerviette ſera chaude, & qu'elle commencera à ſe ſécher, vous la remouillerez toujours de même juſqu'à la fin de la diſtillation.

Si votre alambic tient neuf à dix pintes, vous n'y mettrez que ſix pintes de liqueur avec ce que vous voulez diſtiller, parce que ſi vous l'empliſſiez tout-à-fait, cela monteroit dans le chapiteau ; c'eſt à quoi il faut prendre garde. Lorſque vous verrez qu'il commencera à bouillir, vous en diminuerez le feu, afin qu'il bouille doucement, & vous l'entretiendrez toujours de même juſqu'à la fin. De ſix pintes de liqueur ainſi miſes à la diſtillation, vous n'en pourez tirer que trois pintes de bon, c'eſt-à-dire moitié au plus.

Si c'eſt *au ſable* ou *à la cendre* que vous voulez diſtiller, il faut mettre votre alambic dans une terrine ou dans un pot de fer avec du ſable ou de la cendre deſſous & tout autour, & y faire un feu doux & temperé, parce que la cendre & le ſable s'échauffent de peu de feu : vous ferez travailler toujours votre alambic ainſi, & le maintiendrez dans un même degré de chaleur. Vous mettrez un linge mouillé ſur la chapelle, comme je viens de le dire, pour que la liqueur n'y monte pas, ce qui gâteroit toute votre diſtillation. Ayez ſoin auſſi d'entretenir vos vaiſſeaux bien lutés, & de tirer le flegme avant que d'adapter le récipient.

## *Eau-de-Vie.*

L'eau-de-vie n'eſt autre choſe qu'un eſprit de vin ou d'autre liqueur détrempé de flegmes ; ce qui la diſtingue de l'eſprit-de-vin dont nous parlerons ci-après. Je dis de vin ou d'autre liqueur, parce qu'on fait de l'eau-de-vie non-ſeulement de vin, qui eſt la véritable, mais auſſi de cidre, ſoit pommé ou poiré, de biere, d'hydromel, & de pluſieurs autres liqueurs, même de mélaſſe ou ſyrop de ſucre, de fruits & de grains ; mais on ne ſe ſert guéres que de l'eau-de-vie de vin ; les autres ſont trop âcres ; c'eſt pourquoi le Parlement de Paris a défendu qu'il entrât dans cette Ville capitale autres eaux-de-vie que celles de vin ; ce qui a été étendu dans tout le Royaume par une Déclaration du Roi de 1713, qui ne permet que les eaux-de-vie de vin pour toute la France, & celles de cidre pour la Normandie & la Bretagne ſeulement.

On fait toutes les eaux-de-vie de la même maniere, c'eſt-à-dire par diſtillation, qui eſt la voie la plus uſitée.

On en tire de toutes ſortes de vins, ſoit rouges ou blancs ; les vins moins forts & tartreux en fourniſſent pourtant moins ; on y employe les vins moins forts : ſouvent même ceux qui commencent à ſe paſſer en donnent beaucoup plus ; ainſi on trouve doublement ſon compte à les diſtiller, puiſqu'ils coûtent moins, & qu'ils fourniſſent davantage. Les vins d'Orleans & de Blois, ceux du Pays d'Aunis, même ceux de Paris, rendent plus d'eau-de-vie que ceux d'autres vignobles plus renommés ; mais on ne peut pas ſçavoir ſi c'eſt un tiers ou un quart de vin qui ſe convertit en eau-de-vie ; car dans des années cinq ou ſix pintes de vin ne donnent qu'une pinte d'eau-de-vie ; & dans d'autres, deux pintes en donnent preſqu'une.

*Pour en faire la diſtilation.* Rempliſſez de vin la moitié d'une grande cucurbite de cuivre,

couvrez la de son chapiteau ou réfrigerent, & adaptez-y un récipient après que le flegme aura été jetté ; lutez exactement toutes les jointures avec de la vessie mouillée, afin qu'aucune liqueur ne s'évapore, & distillez à petit feu égal environ la quatriéme partie de l'humidité, ou jusqu'à ce que la liqueur qui distille ne s'enflamme plus quand on la présentera au feu ; ce qui se trouvera dans le récipient, & l'on y trouveroit les souffres du vin presque tous mêlés, & aussi peu inflammables qu'ils l'étoient dans la cucurbite.

Quand on veut rendre l'eau-de-vie plus forte, on la fait distiller de nouveau, ou dans un matras à long col auquel on met un chapiteau & un récipient, ou par le serpentin ; alors le flegme, qui est la partie la plus grossiere & la plus aqueuse de la liqueur, ne pouvant monter aussi haut que l'esprit, retombe au fond, & on retire l'esprit autant déflegmé qu'il le peut être. Il faut avoir soin que le serpentin passe au travers d'un tonneau plein d'eau, pour condenser ou fixer l'esprit ; car sans cela il tomberoit dans l'alambic. Plus de fois on distille l'eau-de-vie, plus elle est forte & spiritueuse ; mais aussi elle coûte plus de peine & de frais. On la distille ordinairement au bain-marie, & quelquefois à un petit feu de flamme, & avec le serpentin.

On connoît que l'eau-de-vie est assez distillée à chacun de ces signes, quand après avoir été allumée elle se consomme entierement sans laisser aucune marque d'humidité au fond du vaisseau ; quand un linge trempé dans de l'eau de vie puis allumé, ne se brûle point ; quand une goutte de l'eau-de-vie répandue dans la main s'évapore aussi-tôt ; ou enfin quand le camphre se dissout dans l'eau-de-vie. On le connoît aussi par le petit essai de verre ; car l'esprit ne monte plus lorsqu'on voit les perles grosses comme des têtes d'épingles ; il faut qu'elles soient grosses comme un pois, & qu'elles s'évanouissent promptement.

Ceux qui font commerce d'eau-de-vie, appellent eau-de-vie d'épreuve celle qui en la jettant dans un verre, forme une petite mousse blanche, laquelle en diminuant fasse le cercle que les Marchands appellent le chapelet ; n'y ayant que l'eau-de-vie bien déflegmée, & où il ne reste point trop d'humidité, qui fasse le chapelet entierement.

On tire aussi de l'eau-de-vie de la lie du bon vin : elle n'est pas si gracieuse au goût ; mais elle est souvent aussi bonne, plus chaude & plus séche que celle tirée du vin même.

Après que l'eau-de-vie est tirée, il est bon de l'exposer au soleil pour la subtiliser davantage. La liqueur tartreuse qui reste dans le fond de l'alambic, peut servir à faire du vinaigre.

L'eau-de-vie est d'un grand débit & d'un gros commerce, sur-tout pour les Ports de mer & pour les Pays septentrionaux. Il en faut toujours quelque provision dans une Maison de campagne, tant pour les gens sains & malades, que pour les bestiaux.

L'eau-de-vie de cidre & d'autres liqueurs se fait de même que celle de vin. L'eau-de-vie de cidre se fait & se consomme en Normandie ; celles de syrop de sucre & de mélasse se font à Orleans & dans les autres endroits où il y a des affinages de sucre ; on en fait quelquefois la boisson ordinaire des Matelots sur mer. Les eaux-de-vie de vin de France sont les plus estimées de l'Europe, principalement celles de Cognac, de Nantes & de Poitou, parce qu'elles sont plus fines & plus vigoureuses, & qu'elles conservent plus long-tems l'épreuve du chapelet.

*Eau-de-vie de grains.* Pour faire l'eau-de-vie de grains, on met de l'orge & du bled tremper deux ou trois heures dans de l'eau tiede : ensuite on retire le grain & on le met sécher sur des paillassons pour le faire germer, comme font les Brasseurs ; on en prend les germes, que l'on remet dans de l'eau fermenter deux ou trois jours selon la force du ferment ; & quand il a bouilli de soi même, on jette cette eau dans l'alambic, & l'on opere comme ci-dessus.

La bonne eau-de-vie ainsi que tous les esprits inflammables, doit être choisie claire, legere, d'une odeur forte & agréable, qui s'enflamme aisement, & qui ne soit point trop âcre au goût. La vraie maniere de la connoître est par *l'essai*, qui est une petite bouteille longue d'un doigt, dans laquelle on met de l'eau de-vie jusqu'au tiers de sa longueur ; on secoue la bouteille, & plus les grains perlés qui sont dedans sont gros, plus l'eau-de-vie a de force & d'esprit. Cet essai se fait aux eaux-de-vie de vin. Les autres sentent souvent l'empireme, & sont essayées par le feu : moins il reste de liqueur au fond du vaisseau dans lequel on la brûle, plus elle est forte.

*Pour faire de l'eau-de-vie anisée.* Prenez un demi-septier d'essence d'anis distillée, mettez-le dans trois pintes de très-bonne eau-de-vie avec une pinte d'eau bouillie, & mêlez bien le tout ensemble. Si vous la voulez sucrée, mettez y une chopine de sucre clarifié, & passez le tout à la chausse.

*Pour faire de l'eau-de-vie de geniévre*, qui est excellente pour les maux d'estomac, pour les indigestions, pour les coliques, pour les femmes en couche, &c. Prenez un pot d'eau-de-vie, un quarteron de graines de geniévre meures, treize gros de canelle, douze clous de girofle, douze grains de poivre blanc, le tout entier ; infusez-le pendant huit jours à froid, ajoutez-y une demi-livre de sucre, & filtrez-le.

*Pour faire de l'eau-de-vie avec de l'eau.* Faites dissoudre une demi-livre de sel de tartre sur une quantité suffisante d'eau-de-vie ; mettez cette matiere dans un vaisseau où il y aura quatre ou cinq fois autant d'eau ; laissez-la fermenter, & elle sera bonne & forte dans peu.

Les Moscovites tirent de l'avoine par la distillation, une espéce d'eau-de-vie, dont ils se servent au lieu de vin, & qui n'enyvre pas moins. Les Tartares Tungutes sujets de la Moscovie, ont une autre eau-de-vie qu'ils appellent *arak*, qui se fait avec du lait de cavalle qu'ils laissent aigrir, & qu'ensuite ils distillent à deux ou trois reprises entre deux pots de terre bien bouchés, d'où la liqueur sort par un petit tuyau de bois. Cette eau-de-vie est très-forte, & enyvre plus que celle de vin.

Dans les lieux où se fait le sucre, on retire aussi par la distillation beaucoup de liqueur ardente & inflammable des cannes à sucre ou cannameles. Les Barbares appellent cette liqueur *rum*. Les gens du pays en font un aussi grand usage que nous faisons de l'eau-de-vie : souvent même les équipages de mer n'ont pas d'autre boisson, parce qu'on l'a à bon marché sur les lieux.

## *Esprit de Vin.*

L'esprit de vin est une eau-de-vie déflegmée & rafinée ; ou pour parler les termes de l'art ; c'est la partie huileuse du vin raréfiée par des sels acides.

C'est un granp dissolvant : on en donne une demi-cuillerée aux Apoplectiques & aux Léthargiques, pour les faire revenir : on leur en frote aussi les poignets, la poitrine & le visage. C'est un bon remede pour la brûlure, si on en applique aussi-tôt qu'elle est faite, pour les humeurs froides, pour la paralysie, pour les contusions & pour les autres maladies, quand il est question de résoudre & d'ouvrir les pores.

La maniere commune de faire l'esprit de vin, est de distiller l'eau-de-vie dans un alambic tant de fois que l'esprit vienne pur. Pour ce faire, on retire par la distillation environ la moitié de ce qu'on veut d'eau-de-vie, & l'on rejette comme inutile le flegme qui reste au fond de l'alambic. On distille encore la moitié de l'esprit qui avoit été distillé, & l'on rejette le flegme. On continue ces raréfactions jusqu'à ce que mettant le feu à une cuillerée de l'esprit, tout brûle, & qu'il ne reste aucun flegme. Mais parce que cette opération est fort longue, & qu'à peine en huit ou neuf fois qu'on a réiteré ces distillations, peut-on avoir un esprit de vin exempt de flegme, quelque petit feu qu'on ait fait, les Artistes ont inventé une haute machine qu'ils appellent *serpentin*, à cause des circonvolutions qu'elle fait. On l'adapte sur la cucurbite contenant l'eau-de-vie, & le haut fait en entonnoir reçoit un chapiteau auquel ayant adapté un récipient, & luté exactement les jointures, on met le vaisseau sur un petit feu : cette petite chaleur fait monter les esprits de vin ; mais le flegme étant trop pesant, ne peut être exalté si haut : ainsi l'on a un esprit de vin dépouillé de flegme dès la premiere fois. Comme il est difficile de transporter cette machine à la campagne & en autres lieux où l'on veut faire de l'esprit de vin, & que d'ailleurs elle est sujette à être dessoudée aux jointures par la violence des esprits, voici un moyen plus commode pour faire de l'esprit de vin.

Emplissez à moitié d'eau-de-vie un grand matras à long col ; & y ayant adapté un chapiteau & un récipient, lutez exactement les jointures : posez votre matras sur un pot à demi rempli d'eau, & placez le pot sur un feu moderé, pour faire distiller au bain de vapeur l'esprit qui se séparera de son flegme, & qui montera pur : continuez ce degré de feu jusqu'à ce qu'il ne distille plus rien ; vous aurez un esprit de vin déflegmé à la premiere distillation. Il sera aussi bon que celui du serpentin ; & l'on n'a point sujet de craindre que l'esprit sorte hors du vaisseau par aucun endroit, pourvû qu'on ait bien luté les jointures, comme nous l'avons dit.

Le matras doit avoir le col bien long, afin qu'il ne monte point de flegme dans le récipient.

Le bain de vapeur est plus propre qu'aucun autre à cette opération, parce qu'il faut une chaleur très-moderée pour faire élever les esprits seuls : or la vapeur de l'eau échauffe insensiblement. On doit continuer le même degré de feu lent, jusqu'à ce qu'il ne distille plus rien.

## *Eau de la Reine d'Hongrie.*

L'eau de la Reine d'Hongrie n'est qu'un esprit de vin empreint des parties les plus essentielles de la fleur de romarin.

Pour la faire, emplissez à moitié une cucurbite de verre ou de grès, de fleurs de romarin cueillies quand elles sont dans leur plus grande vigueur ; versez-y de l'esprit de vin jusqu'à ce que les fleurs puissent tremper : mettez votre cucurbite au bain-marie ; & l'ayant couvert de son chapiteau avec un récipient, lutez exactement les jointures, & donnez dessous un feu de *digestion* pendant trois jours, après lesquels vous délutez les vaisseaux, & vous verserez ce

qui pourra être distillé dans la cucurbite : racommodez votre alambic, & augmentez le feu assez fort pour faire distiller la liqueur, ensorte qu'une goutte ne tarde point à suivre l'autre ; & lorsque vous en aurez retiré environ les deux tiers, ôtez le feu, laissez refroidir les vaisseaux, & les délutés ; vous trouverez dans le récipient une très-bonne eau de la Reine d'Hongrie, que vous garderez dans une phiole bien bouchée.

*Ou bien*, prenez des fleurs de romarin trente-deux onces, des feuilles de romarin, des sommités de thym, de sariette, de lavande, de costus, de sauge & de marjolaine, de chacune quatre onces ; concassez le tout, & le mettez dans une grande cucurbite de verre ou de grès ; mêlez-y des sels armoniac & de tartre en poudre, de chacun une once ; versez-dessus quatre-vingt-seize onces d'esprit de vin, bouchez la cucurbite de son chapiteau, adaptez-y un recipient, lutez exactement les jointures, & procedez en la digestion & en distillation comme au precedent article ; vous aurez une eau d'une odeur subtile & plus forte que l'autre

Il faut faire distiler l'eau de la Reine d'Hongrie par un feu assez fort ; autrement l'esprit de vin monteroit seul, ou bien on n'enleveroit avec lui que bien peu d'essence

*Autre méthode.* Dans le tems de la fleur de romarin, cueillez-en le matin après que le soleil aura donné dessus, une livre & demie que vous laisserez sécher à l'ombre pendant quarante-huit heures, en la remuant, de tems en tems, afin qu'elle séche également ; au défaut de fleur, vous pourrez prendre des sommités de romarin, de sauge, d'hysope, de thym & de marjolaine, que vous ferez sécher de même, & les mettrez infuser dans votre vaisseau avec six pintes de bonne eau-de-vie du soir au matin ; ensuite vous couvrirez le vaisseau de sa chapelle que vous luterez bien, & vous ferez distiller le tout au bain-marie, au sable, à la cendre ou feu doux que vous entretiendrez toujours égal. Le flegme en étant sorti, vous y mettrez une bouteille ou récipient que vous luterez bien, & en tirerez de bonne eau jusqu'à deux pintes & chopine au plus. Cela fait, retirez votre vaisseau de dessus le feu, delutez votre bouteille ou récipient, bouchez le, & quand il sera refroidi, mettez l'eau dans des phioles bien bouchées.

*Pour faire de l'eau de la Reine d'Hongrie sur le champ* On n'a qu'à mettre quelques gouttes d'huile ou essence de romarin dans de l'esprit de vin. L'huile de romarin se tire par la distillation comme l'huile de canelle, de la même maniere qui sera expliquée ci-après.

L'eau de la Reine d'Hongrie est bonne dans les palpitations & foiblesses de cœur, dans la paralysie, dans la léthargie, dans l'apoplexie & dans les maladies hystériques ; la dose est depuis une dragme jusqu'à deux. On s'en s'ert aussi extérieurement pour la brûlure, pour les tumeurs ou pour les douleurs froides, pour les contusions, & pour toutes les occasions où il faut réveiller les esprits. Les Dames en mettent environ une demi-once sur six onces d'eau de lis ou de fleur de féves, pour se laver le visage.

### *Eau de Mélisse & de toute autre Plante odorante.*

Prenez une bonne quantité de mélisse cueillie récemment quand elle est dans sa vigueur ; pilez-là bien dans un mortier, & la mettez dans un gros pot de terre : faites une forte décoction d'autre mélisse, & versez-en dessus, ensorte qu'elle soit bien humectée ; couvrez le pot, & la laissez en digestion pendant deux jours : renversez ensuite la matiere dans un grand alambic de cuivre, & le couvrez de son chapiteau ou réfrigerant étamé par dedans ; posez le dans un fourneau, & y ayant adapté un récipient, lutez les jointures avec de la vessie mouillée ; faites dessous un feu du second degré, & distillez environ la moitié de l'eau que vous aurez versé sur la mélisse ; puis laissez refroidir les vaisseaux, & les délutez : vous trouverez dans le récipient une fort bonne eau de mélisse qu'il faut verser dans une bouteille, & l'exposer cinq ou six jours débouchée au soleil pour développer les parties spiritueuses condensées dans le flegme, & rendre l'eau plus odorante ; puis la boucher & la garder.

On tire de la même maniere l'eau de toutes les plantes odorantes, comme sauge, marjolaine, thym, mente, hysope, romarin, &c.

On doit faire dans ces distillations un feu du second ou troisiéme degré ; parce que si on le donnoit trop petit, il ne monteroit point de sel essentiel ou volatil de la plante ; & si on le donnoit trop fort, l'eau qui en sortiroit sentiroit le brûlé. Afin que la distillation soit bonne, il faut qu'une goutte ne tarde point à suivre l'autre.

On peut faire distiller les plantes odorantes au bain-marie ou au bain de vapeur ; elles ne courront point le risque de cette maniere de sentir le brûlé, & il ne sera pas besoin d'y ajouter aucune eau pour les distiller, parce qu'on n'a point à craindre qu'elles brûlent ; mais l'opération en est longue.

On pourroit encore faire une bonne eau de mélisse, ou de toute autre plante odorante, en arrosant la plante pilée avec du vin blanc pour toute liqueur ; mais il seroit nécessaire de faire

la distillation au bain de vapeur ou au bain-marie, parce qu'il n'y auroit pas assez d'humidité pour la faire à feu nud. Il ne seroit pas besoin d'exposer cette eau au soleil pour exciter son odeur, car le vin blanc auroit assez exalté ses parties odorantes. On doit la boucher exactement dès qu'elle est faite.

*L'eau de mélisse composée* ou *magistrale*, se fait de cette maniere.

Prenez des feuilles de mélisse tendres, vertes, odorantes, nouvellement cueillies, six poignées, de l'écorce de citron extérieure jaune, deux onces, de la muscade & de la coriandre, de chacune une once, de la canelle & des girofles, de chacun une demi-once : pilez & concassez bien ces ingrédiens, mêlez les ensemble, & les ayant mis dans une cucurbite de verre ou de grès, versez dessus deux livres de vin blanc & une demi-livre d'eau-de-vie ; bouchez bien le vaisseau, & laissez la matiere en digestion pendant trois jours : mettez-la ensuite distiler au feu de sable ou au bain-marie, & vous aurez une très-bonne eau aromatique.

L'eau de mélisse, soit simple ou magistrale, est cordiale, stomacale, céphalique ou hystérique ; c'est-à-dire qu'on s'en sert pour fortifier le cœur & l'estomac, pour les maladies de cerveau, pour les palpitations, pour les foiblesses, dans la paralysie, dans l'apoplexie, & dans les fiévres malignes, pour résister au venin. On en donne depuis une dragme jusqu'à une once de la magistrale, & depuis deux onces jusqu'à six de la simple.

### *Eau de Barbeaux.*

Prenez trois livres de fleurs de barbeaux ou bluets, connus aussi sous le nom de cyanus, nouvellement cueillies dans leur vigueur ; mettez-les sans leur ôter leurs calices avec une quantité suffisante d'eau de neige, pour les bien humecter, dans un mortier de marbre, & les y écrasez : ensuite jettez le tout dans une cucurbite de verre ou de grès ; adaptez-y un chapiteau & un récipient, & laissez digerer la matiere un jour entier par une chaleur lente au bain-marie ; après quoi distillez l'humidité ; ensuite versez l'eau distillée dans une bouteille, & exposez-la au soleil pendant quelques jours sans être bouchée : au bout de ce tems bouchez bien la bouteille, & gardez cette eau pour vous en servir dans les inflammations & autres maladies des yeux ; car elle les rafraîchit & en raffermit les fibres, & en en faisant tomber souvent quelques gouttes dans les yeux, elle les éclaircit ; c'est ce qui lui a fait donner par différentes personnes le nom d'*eau de casse-lunettes*.

### *Eau de Fleur d'Orange.*

Prenez six livres de fleur d'orange quand elle est dans sa vigueur, écrasez-la dans un mortier de marbre, mettez-la dans une cruche de grès ; ajoutez-y six onces de la premiere écorce d'oranges ameres coupées par petits morceaux ; versez dessus du vin blanc & de l'eau de mélisse, de chacun quatre livres ; si vous n'avez pas d'eau de mélisse, mettez de l'eau commune en la place, ou bien doublez la dose du vin blanc, afin de dissoudre les parties odorantes de vos matieres, & que vous en puissiez tirer toute l'essence hors du marc ; ajoutez, si vous le pouvez, à l'infusion quelques petites oranges grosses comme une noix, & concassées ; brouillez le tout avec un bâton, & la cruche bien bouchée, mettez-la en digestion dans le fumier chaud pendant deux jours ; puis débouchez le vaisseau, versez promptement la matiere dans une cucurbite de grès ou de verre, ajoutez-y un chapiteau & un récipient, lutez les jointures exactement ; mettez la cucurbite au bain-marie ou au bain de vapeur, & par un feu assez fort faites distiller l'humidité : vous aurez une fort bonne eau de fleur d'orange ; on l'appelle autrement *eau de naphe* : il faut la garder dans une bouteille bien bouchée.

Comme les fleurs d'orange sont cheres, on voit beaucoup d'eau de fleurs d'orange mal faite ; ce n'est la plûpart qu'une légere infusion de fleurs d'orange dans de l'eau commune qu'on fait distiller, & qui n'a guéres plus de vertu que la simple eau de fleurs d'orange par infusion, dont je dirai la composition au dernier Chapitre de cet Ouvrage, & qui n'est que pour l'agrément ; au lieu que l'eau spiritueuse ci-dessus est très-bonne contre les vapeurs & contre la malignité des humeurs : on en donne dans les maladies hystériques, pour exciter les mois aux femmes, pour fortifier l'estomac & le cerveau ; elle est d'un grand usage : la dose est depuis deux scrupules jusqu'à une once.

### *Eau de Roses, & de toutes autres Fleurs, Semences & Plantes.*

Les roses les plus propres pour faire une eau de rose bien odorante, sont les roses pâles & les roses blanches de jardin les plus simples. Les rouges sont pourtant les meilleures, quoique moins

moins odorantes, parce qu'elles font aſtringentes, & les autres purgatives, & qu'on n'employe guéres l'eau de roſe que dans les remedes aſtringens.

Prenez dix ou douze livres de ces roſes cueillies peu de tems après le lever du ſoleil en tems ſec, & mondées de leur bouton ou pecule; pilez-les dans un mortier de marbre juſqu'à ce qu'elles ſoient en pâte: mettez-les enſuite dans une grande cucurbite de cuivre étamée en dedans; verſez-y du ſuc d'autres roſes tirées nouvellement, juſqu'à ce qu'elles ſoient ſuffiſamment humectées, afin qu'elles ne s'attachent point au fond, & qu'elles ne prennent point de mauvaiſe ſenteur: adaptez à la cucurbite ſa tête de more étamée avec ſon réfrigerent & un récipient, lutez les jointures; poſez le vaiſſeau ſur un feu moderé, & ayez ſoin de changer l'eau du réfrigerent quand elle s'échauffera; car il faut qu'elle ſoit froide pour condenſer les vapeurs, & pour empêcher que ce qui diſtille ne ſente point le feu. Quand vous aurez diſtillé environ la moitié de la liqueur, faites ceſſer le feu, de peur que la matiere ne s'attache au fond: ſéparez vos vaiſſeaux, coulez & exprimez ce qui ſera reſté dans la cucurbite; remettez-y l'expreſſion, c'eſt-à-dire le ſuc, & faites-en diſtiller environ les deux tiers de l'humidité à petit feu: vous aurez une fort bonne eau de roſe.

Pluſieurs ſe ſervent pour diſtiller les roſes, d'un vaiſſeau de cuivre plat étamé en dedans, qu'ils appellent *roſaire*: ils y mettent les feuilles de roſes ſans les piler; ils adaptent ſur le vaiſſeau une chape d'étain ou de cuivre étamée, & par un petit feu nud ils font diſtiller un peu d'eau-roſe: ils levent le chapiteau, & trouvent les roſes amaſſées en forme de gâteau; c'eſt ce qu'on appelle un *chapeau de roſes*. On peut le faire ſécher au ſoleil & le garder en cette forme: on s'en ſert en fomentation bouilli dans du vin, pour fortifier. Ceux qui ne ſe ſoucient pas de conſerver le chapeau de roſes, le retournent dans le vaiſſeau, & achevent d'en diſtiller l'humidité. Cette ſorte de diſtillation eſt très-longue, & l'eau court grand riſque de ſentir le brûlé, ou du moins du feu: il ſeroit plus ſûr de la faire au bain de vapeur: on peut, ſans riſquer, donner à l'eau du bain autant de chaleur qu'on veut.

On fait encore de l'eau-roſe *per deſcenſum*, en la maniere ſuivante. Prenez une jatte ou un grand pot de terre de grès large d'embouchure; couvrez-le d'une toile nette que vous lierez autour du rebord, & vous ferez une cavité au linge avec la main dans le pot: rempliſſez cette cavité de fleurs de roſe à la hauteur de deux doigts; poſez ſur ces roſes le cul d'un plat ou d'une terrine de grès qu'on aura chauffé, & qui joigne bien avec le haut du pot; mettez des cendres chaudes dans ce plat, & un peu de braiſe par-deſſus, afin d'échauffer les roſes: la vapeur qui en ſortira ne pouvant pas s'élever, à cauſe du cul du plat, *deſcendra* & diſtillera en eau dans le pot. Continuez le même degré de feu, & changez les roſes à meſure qu'elles ſeront ſéches, juſqu'à ce que vous ayez aſſez d'eau diſtillée.

L'eau-roſe ſert pour fortifier la poitrine, le cœur & l'eſtomac, pour arrêter les cours-de-ventre, les crachemens de ſang, & les autres hémorragies: la doſe eſt depuis une once juſqu'à ſix. On l'employe encore en injection dans les gonorrhées, & on en lave les yeux dans la petite verole, dans les inflammations, & pour nettoyer la chaſſie; on la mêle avec de l'eau de plantain.

On tire de l'eau des fleurs qui ont du ſuc, de la même maniere que l'eau de roſe; mais à l'égard des fleurs qui ont peu d'humidité aqueuſe, comme les fleurs de lavande, de bétoine, de muguet, thym, ſauge, romarin, il faut les arroſer avec du vin blanc ou de l'eau, les laiſſer en macération deux jours, puis les faire diſtiller au bain-marie ou au bain de vapeur.

On en uſera de la même maniere quand on voudra tirer l'eau des racines & des ſemences.

### *Huile ou Eſſence de Canelle & de tous autres végétaux odorans.*

Concaſſez quatre livres de bonne canelle, & la mettez tremper dans ſix pintes ou douze livres d'eau chaude; laiſſez le tout en digeſtion dans un vaiſſeau de terre bien bouché pendant deux jours: remuez enſuite votre infuſion dans un grand alambic de cuivre; le récipient adapté & les jointures bien lutées avec de la veſſie mouillée, diſtillez par un aſſez grand feu trois ou quatre livres de la liqueur; après quoi délutez l'alambic, & verſez dedans par inclination l'eau diſtillée; vous trouverez au fond un peu d'huile que vous verſerez dans une phiole, & la boucherez bien, Faites diſtiller la liqueur comme auparavant; puis ayant jetté l'eau dans l'alambic, ramaſſez l'huile qui ſera au fond du récipient, & mêlez-la avec la premiere: réiterez cette *cohobation* juſqu'à ce qu'il ne monte plus d'huile.

L'huile de canelle eſt un excellent corroboratif; elle fortifie l'eſtomac, & elle aide fortement à la nature dans ſes évacuations; elle excite auſſi la ſemence.

On peut tirer de cette maniere preſque toutes les huiles des végétaux odorans, comme celles

de bois de rose, de romarin, de lavande, de geniévre, de girofle & d'anis: elles surnagent l'eau, ou se précipitent au fond, selon qu'elles ont plus ou moins de sels.

### *Explication de quelques termes chymiques employés dans ce Chapitre.*

*Alambic*, cucurbite, matras, serpentin, tête-de-more, chapiteau, réfrigerant, récipient, sont tous vaisseaux qui servent à distiller.

*Bain de fumier* ou *ventre de cheval*, se fait quand un vaisseau contenant quelque matiere qu'on veut mettre en digestion ou en distillation, est placé dans un gros tas de fumier chaud.

*Bain de vapeur*, c'est lorsqu'un vaisseau de verre est échauffé par la vapeur de l'eau chaude.

*Bain marie*, c'est quand l'alambic est placé dans un vaisseau rempli d'eau, sous lequel on met du feu, afin que l'eau s'échauffant, échauffe aussi la matiere qui est dans l'alambic.

*Cohobation*, se fait lorsqu'on réitere la distillation d'une même liqueur, après qu'on l'a versée sur la matiere restée dans le vaisseau.

*Digestion*, se fait quand on laisse tremper quelque corps à une chaleur très-lente pour le ramollir.

*Feux*. Les feux ou bains de sable, de limaille de fer & de cendre, se font lorsque le vaisseau contenant la matiere qu'on veut échauffer, est entouré dessous & aux côtés de sable, de limaille de fer ou de cendre. Tous ces feux sont doux; celui de limaille est pourtant le plus fort, & celui de cendre est le moindre. Ils ont chacun trois degrés, & le feu de charbon en a quatre.

Pour faire un feu au *premier degré*, il faut deux ou trois petits charbons allumés qui puissent entretenir une très-petite chaleur. Pour le feu au *second degré*, il en faut trois ou quatre qui soient capables d'échauffer le vaisseau sensiblement, & de sorte que la main puisse souffrir quelque tems cette chaleur. Pour le feu *du troisiéme degré*, il faut avoir une chaleur suffisante à faire bouillir un pot rempli de cinq ou six pintes d'eau; & pour le feu *du quatriéme degré*, il faut du charbon & du bois qui excitent une derniere violence de feu.

Le *feu de reverbere* se fait dans un fourneau couvert d'un dôme, afin que la chaleur & la flamme qui cherchent toujours à sortir par le haut, retombent & reverberent sur le vaisseau qui est posé à nud sur deux barres de fer.

Le *feu de roue* ou *de fusion* se fait lorsqu'on environne de charbon allumé un creuset ou un autre vaisseau qui contient la matiere qu'on veut mettre en fusion.

Le *feu de lampe* se fait quand quelque matiere contenue dans un vaisseau de verre est échauffée par la chaleur toujours égale d'une lampe allumée. On se sert du feu de lampe ou de chandelle bien allumée, pour amollir les clos de quelques vaisseaux de verre, afin de les luter hermétiquement; ou pour échauffer un col d'un petit matras ou quelque vaisseau de verre à l'endroit où on le veut rompre en y appliquant un petit linge mouillé d'eau froide.

*Filtrer*. C'est clarifier quelque liqueur en la passant par le papier gris.

*Luter*. C'est boucher & enduire les jointures des vaisseaux dont on se sert pour la distillation; ce qui se fait avec de la colle commune sur du papier; ou avec une pâte, *lut* ou boue composée de deux tiers de sable, & d'un tiers de terre grasse pétris ensemble avec de l'eau; ou encore avec de la vessie mouillée: qui porte avec elle un glu très-facile à s'attacher, le tout suivant la qualité du feu & la force des matieres qu'on distille. Si la vessie est rongée par les esprits du feu ou de la matiere, on se servira de la colle suivante, qu'on appelle *lut de sapience*.

Prenez de la farine & de la chaux éteinte de chacune une once, du bol en poudre une demi-once: mêlez le tout & formez en une pâte liquide avec des blancs d'œufs que vous aurez auparavant bien battus avec un peu d'eau.

Cette pâte peut aussi servir à boucher les fêlures des vaisseaux de verre: il en faut appliquer trois couches dessus avec des bandes de papier.

*Maceration*. C'est l'écrasement des plantes qu'on expose à l'air, pour faire changer la disposition de leurs sucs & de leurs parties.

*Sceller hermétiquement*. C'est clore l'embouchure ou le col d'un vaisseau de sa propre matiere en la tortillant avec des pincettes rougies au feu. Pour cela on chauffe le col du vaisseau avec des charbons ardens quon approche peu à peu; puis on augmente & on continue le feu jusqu'à ce que le verre soit prêt à se fondre. On bouche ainsi les vaisseaux dans lesquels on a mis quelque matiere facile à s'exalter, qu'on veut faire circuler ou fluer & refluer, comme dans les barométres & les thermométres.

# CHAPITRE X.

### *Maniere naturelle de tirer le suc des Plantes : utilité de ce suc.*

ON tire le suc naturel ou la séve des arbres par terebration, celle des plantes par onction ; celle de la vigne coule par la taille ; & tous ces sucs sont différens suivant les qualités du végétal & de la terre qui le nourrit.

1°. Pour avoir beaucoup de suc d'un arbre, il ne suffit pas de l'entamer légerement avec un couteau ; il faut percer le tronc du côté du midi ; passer au-delà de la moëlle & ne s'arrêter qu'à un pouce près de l'écorce qui est du côté du septentrion. On doit conduire la tariere de telle sorte que le trou monte toujours, afin de donner lieu à l'écoulement de la séve. Le trou doit être fait proche de la terre, pour deux raisons ; la premiere, pour ne point gâter le tronc de l'arbre ; & la seconde afin qu'on n'ait pas besoin du long tuyau pour conduire la séve dans le vaisseau qu'on met à terre pour la recevoir.

Le tems de percer les arbres pour en tirer le suc, est depuis la fin de Janvier jusqu'au milieu de Mai. Le noyer ne se doit percer qu'à la fin de Mars ; le peuplier & le frêne abondent en séve dès le quinze Mars : le sycomore en donne même en pleine gelée, en sorte que les gouttes se glacent en distillant.

Les arbres ne fournissent aucun suc en automne ; ils n'en donnent au printems qu'environ pendant un mois. Quand cette saison est trop séche, on en tire peu ; si elle est beaucoup humide, il en coule davantage, & toujours à proportion de ce qu'il en monte par les pores du tronc. Plus les arbres approchent de leur perfection, plus il en vient de séve. Une grosse racine coupée par l'extrémité en rend plus qu'une branche, parce qu'il en monte au-dessus de la racine beaucoup plus qu'au dessus de la branche.

La *terebration* ou le *percement* des arbres, se fait avec plus de succès à midi dans la chaleur du jour que dans une autre heure, parce que les sucs sont alors dans le fort de leur mouvement ; la chaleur fait monter la séve : c'est un alambic fait de la main de la nature ; nos alambics artificiels n'en sont que des copies.

Les arbres qui fournissent abondamment du suc, sont le peuplier, le frêne, le plâne, le sycomore, le saule, le bouleau, le noyer, l'érable, l'ormeau & le chêne. On assure en avoir tiré d'un bouleau seul dans un mois une assez grande quantité pour égaler le poids de l'arbre avec ses branches, ses feuilles & ses racines. Il y a pourtant des arbres dont on ne tireroit pas beaucoup de suc, & on met ordinairement de ce nombre ceux dont la séve est gommeuse

2°. On est descendu de la terebration des arbres à la ponction des plantes.

On a trouvé le secret de tirer des têtes de pavot le véritable *opium*. Pour cela on commence par exposer au soleil durant quelques heures les plantes de pavot entieres ; ensuite on en pique les têtes, & en peu de tems on tire plein une tasse d'argent de suc de pavot, qui est le véritable opium qu'on ne sçauroit assez estimer, parce que le bon opium ne vient point jusqu'à nous. Les Etrangers qui le tirent des têtes de pavot en Grece & en Egypte le gardent pour leur usage, & ils ne nous envoyent que le *meconium*, qui n'est qu'un suc tiré par expression, qu'ils font épaissir pour en faciliter le transport, & qui d'ailleurs est mêlé de beaucoup de parties hétérogenes & impures : c'est pour cela que les Chymistes en font un extrait qu'il appellent *laudanum*.

Ce qu'on a fait sur les têtes de pavot, se peut aussi pratiquer sur les péones mâles, & sur plusieurs autres plantes singulieres dont on celebre les vertus.

3°. Les sucs ou larmes qui coulent de la vigne après qu'elle a été taillée, servent aussi à quantité de choses.

### *Utilité de ces Sucs naturels.*

1°. On a par ce moyen simple tout ce qu'il y a de plus essentiel & de plus actif dans les plantes : on en tire les gommes, les résines, les teintures, les sels, les odeurs, &c. & on les a naturels & beaucoup plus parfaits que tous les extraits que la chymie nous en fait par le moyen du feu qui ravage & décompose tout.

Les larmes de la vigne seules fournissent quantité de remedes & de secours.

Ce suc pris intérieurement est puissant contre la pierre des reins & de la vessie. Le suc épaissi

qu'on trouve en forme de gomme au fond de la vigne, étant dissous dans du vin & bû à jeun, pousse dehors les petites pierres & les sables. Un verre de ces larmes rappelle les sens & la raison d'un homme yvre. En se lavant de cette liqueur on se guérit de la gale, de la lépre & de toutes les maladies de la peau. Quelques gouttes versées dans l'oreille guérissent la surdité. Ce suc éclaircit & fortifie considérablement la vûe, en s'en mettant quelques gouttes dans les yeux soir & matin. Ce même suc mêlé avec de l'huile est un dépilatoire certain, & il fait tomber jusqu'aux cheveux si on s'en frote souvent. Enfin, en exposant ce suc au soleil pendant un an, il s'épaissit en consistance de miel, & alors c'est un baume renommé & précieux pour nettoyer & guérir toutes sortes de playes & d'ulceres.

Le suc de l'orme est spécifique contre les fiévres.

Celui de chêne est estimé souverain pour arrêter les pertes de sang qui viennent par la voie des urines de quelque cause qu'elles puissent naître.

Le suc de sureau est au-dessus de tous les éloges pour prévenir ou pour guérir l'hydropisie.

La gomme de prunier & les feuilles de vignes sont excellentes contre les démangeaisons qui s'opiniâtrent aux bras & aux mains.

Le suc de noyer qui a nourri les premiers hommes, a servi long-tems de boisson à un Roi moderne dans l'Europe, & il en a tiré beaucoup de soulagement dans ses infirmités.

Le suc d'érable est bon à boire, & d'un goût approchant du sucre. Dans le Canada, on épaissit ce même sucre par l'évaporation, comme on épaissit les sucs tirés des cannes à sucre, pour en faire la cassonade; & ce suc d'érable épaissi est un vrai sucre; on en apporte en France; mais pour que cette séve d'érable soit sucrée quand on la tire par terebration, il faut qu'il gele les nuits, qu'il fasse du soleil pendant la journée, & que le pied de l'arbre qu'on perce soit couvert de neige; autrement la séve ne sentiroit que le bois.

L'érable de Canada y fournit une assez grande quantité de séve sans s'alterer; & ordinairement un arbre de deux à trois pieds de tour en rend jusqu'à quatre-vingt livres, qui donneront par la coction quatre livres de bon sucre. Le suc d'érable est encore excellent pour les maladies de la poitrine & du foie.

Le suc de bouleau est très-bon contre la pierre & contre les douleurs de la néphrétique. Les Princes d'Allemagne sont dans l'usage de boire tous les jours pendant le mois de Mai une verrée de ce suc, comme un spécifique contre la pierre: ils le gardent dans des bouteilles, & versent par-dessus environ deux doigts d'huile d'olive, pour empêcher que l'air ne la gâte. Il rafraîchit les entrailles, guérit les chaleurs de foie; il est souverain contre la gravelle, les douleurs des reins & la colique; il soulage d'abord & guérit ensuite.

On attribue différentes vertus au frêne; mais je doute fort qu'elles soient toutes aussi souveraines que de certains Auteurs ont voulu le persuader: les voici. Le bois de frêne porté sur soi, guérit le cours de ventre, la colique & les histériques; il faut qu'il touche à la peau. Il arrête les hémorragies & toutes sortes de pertes de sang, en le tenant dans la main jusqu'à ce qu'il soit échauffé. Il empêche que la gangrene ne se mette dans une plaie, & la guérit promptement, si on rape de ce bois dans de l'eau froide, & qu'on en lave le mal plusieurs fois par jour. En tems de maladie contagieuse une cuillerée de suc de frêne bûe à jeun, met en état de ne craindre ni fiévre ni pourpre, ni peste même. En cas de poison, il n'y a qu'à boire du suc de frêne; c'est un antidote contre toutes sortes de venins. Le suc de frêne éclaircit la vûe & la fortifie, quand on s'en lave les yeux soir & matin. Ce même suc bû à jeun, guerit les douleurs de reins, fortifie le cœur, & abat les vapeurs. Etant mis chaud dans les oreilles, il guérit la dureté & les maux interieurs d'oreille, & la surdité quand elle n'est pas inveterée. Etant bû le matin, il guérit les maux de ratte, les pulmoniques, les hydropiques fiévres malignes & la petite vérole. Dans les grandes douleurs de tête, il faut se mettre sur le front un linge trempé dans ce suc, après qu'on l'a fait un peu bouillir avec autant de de vin. Pour les chancres naissans, il y faut seulement appliquer un linge bien doux trempé dans le suc tiéde de frêne; il arrête le progrés du mal, & fond les duretés.

2°. Les sucs peuvent encore fort bien servir de boisson. Le suc d'érable & celui de sycomore sont doux & agréables à boire, & très-bons pour la santé. Le suc de bouleau n'a rien de désagréable: l'usage en seroit excellent pour ceux qui sont sujets à la pierre & à la gravelle. Le suc de noyer est spécifique pour adoucir le sang & les humeurs. Un sçavant Anglois dit qu'avec le suc de sycomore on fait de la biere incomparable: voici ses propres termes. Avec un boisseau d'orge & une petite mesure de ce suc doux, on fera de la biere aussi bonne & aussi forte que s'il y avoit quatre boisseaux d'orge avec l'eau ordinaire, & cette biere sera meilleure que celle de Mars: pour conserver ce suc, il faut l'exposer au soleil dans des bouteilles de verre, & ne l'en pas retirer qu'on n'ait toute la quantité de suc qu'on veut avoir. Quand vous en avez assez, il faut y mettre un pain de pur froment qui soit bien mince & bien cuit, sans être

pourtant brûlé. Quand vous voyez que votre suc fermente & se gonfle, ôtez le pain & mettez la liqueur dans des bouteilles de verre que vous boucherez avec du liége & de la cire pardessus. Si vous mettez quelques cloux de girofle dans chaque bouteille, votre suc se conservera un an, & vous aurez une boisson charmante & tout-à-fait saine.

Ceux qui vivent à la campagne, peuvent avec agrément, & même avec utilité donner quelque tems à ce petit travail.

# LA NOUVELLE MAISON RUSTIQUE, OU ÉCONOMIE GENERALE DES BIENS DE CAMPAGNE.

## QUATRIEME PARTIE.

Les Etangs, la Pêche, la Chasse, & autres amusemens champêtres; la Cuisine & l'Office.

## LIVRE PREMIER.

Les Etangs & la Pêche.

### CHAPITRE PREMIER.

*Des Etangs, Viviers, Canaux, Fosses, Fossés & Mares; avec des avis sur le débit du Poisson.*

LES étangs sont souvent une partie considérable des revenus d'un bien de campagne; du moins il y manque quelque chose d'important, quand il n'y a point quelque piéce d'eau qui puisse fournir au Maître le plaisir de la pêche, une partie de ses provisions, & un revenu assuré de tems à autre, comme fait un étang. On ne voit même point, ou peu de Terre où l'on puisse se procurer ces secours en petit ou en grand, & où par conséquent l'on n'ait pas besoin de préceptes sur ce sujet, sur-tout dans les lieux éloignés de la mer, où l'on n'a point de marée.

Cependant la matiere des étangs est neuve, ou du moins on n'a fait que l'effleurer très-lé-

gerement ; il paroît même que ceux qu'ils en ont écrit l'ignoroient, quoique très-capables de donner de bonnes instructions sur les autres choses qu'ils sçavoient. C'est ce qui m'a déterminé faire part au Public de ce que j'ai appris sur cette matiere par une longue expérience, parce qu'il a plû à la fortune de faire consister une partie de mes revenus dans cette sorte de biens.

## ARTICLE PREMIER.

### *Construction de l'Étang.*

Un étang est un réservoir d'eau douce dans un vallon ou autre lieu bas, fermé par une digue ou chaussée, pour y mettre du poisson qui s'y nourrit & augmente. De-là l'on conçoit que plus l'eau a d'étendue, plus l'étang contient de poisson & rapporte. Les grands étangs servent pour avoir du gros poisson, & les petits pour du petit, que l'on nomme *feuille* ou *alvin* dans les environs de Paris. On appelle aussi *carpieres*, *forcieres ou alvinieres* tous les petits étangs où l'on met du poisson, principalement des carpes mâles & femelles pour peupler. Les petits étangs se font & se gouvernent comme les grands; il n'y a de différence que le plus ou le moins d'étendue ou de peuple.

### *Droit d'Etang.*

Le Droit commun & beaucoup de Coutumes permettent à chacun de faire des étangs sur ses héritages, soit nobles ou roturiers, pourvû que ce soit sans nuire ni aux chemins ni aux moulins & autres droits d'autrui. Il y a même des Coutumes qui contraignent le voisin de l'étang à reçevoir la recompense des terres que l'eau peut inonder, sur-tout quand l'utilité que l'étang fait au Public, surpasse l'incommodité que les Particuliers en peuvent souffrir.

D'autres Coutumes contraires attribuent le droit d'étang aux Seigneurs Hauts-Justiciers ou Féodeaux, & elles leur permettent d'en dilater l'eau sur les voisins, en leur donnant au préalable la récompense des héritages qui seroient submergés.

### *Pièces de l'Etang.*

I. *Assiette de l'étang.* Lorsqu'on forme le dessein de faire un étang, il faut d'abord considerer si l'on est en droit de le construire, si l'on est le maître de tout le territoire où l'eau s'étendra & si l'on peut la faire couler pour la décharge de l'étang, sans nuire à qui que ce soit : il est bon d'examiner pour cela les Coutumes des lieux.

Il faut encore réfléchir sur la valeur des héritages que l'on veut couvrir d'eau, & voir s'ils feront meilleur profit en étang qu'en autre nature, y compris la dépense qu'il y a à faire. L'arpent d'eau ne peut valoir communément en revenu que cinq, six ou sept livres pour les grands étangs. A l'égard des petits que l'on nomme carpieres, forcieres ou alvinieres, quelquefois l'on en tire un profit bien plus considérable.

L'assiette propre pour un étang, est un endroit qui de sa nature doit être bas, large & spacieux, qui ait l'égout & la chute des eaux de part & d'autre, & qui soit rafraîchi par quelque fontaine ou ruisseau qui tombe dedans. Il faut encore que ce lieu soit resserré & relevé des deux côtés, afin qu'à moins de frais l'on y puisse faire la chaussée.

C'est aussi ordinairement au bas des côteaux qui semblent se rejoindre où l'on jette ses vûes pour ces sortes d'entreprises, afin que l'étang se trouvant presque naturellement creux, l'on ne soit point obligé à beaucoup de dépense pour le rendre parfait, & afin qu'on ait plus aisément quelque courant d'eau qui passe au travers de l'étang, le renouvelle, & rende le poisson plus gaillard, plus nombreux & plus sain. Les terres grasses sont celles où il multiplie le plus, sur tout quand l'étang reçoit l'égout de quelques fontaines.

Communément on donne huit à dix pieds d'eau dans le milieu & le plus creux de l'étang, & on y fait assez souvent un bon fossé, traversé par des rigoles qui amenent toute l'eau & le poisson de l'étang jusqu'à la bonde : pour cet effet tout le terrein doit aller en pente de ce côté-là.

Au moyen de la chaussée que l'on y fera comme je le vais dire, l'eau de l'étang dans le plus profond près de la chaussée, sera de telle hauteur qu'on le voudra, environ de sept à huit pieds, ou tout au moins de six; car si elle n'étoit que de quatre à cinq, il y auroit du danger pour le poisson, en été lorsque l'eau diminue par les sécheresses, & en hiver lorsque les gelées sont fortes, & qu'elles prennent avant que l'eau soit revenue dans l'étang.

En un mot, le principal d'un étang est d'y avoir de l'eau en profondeur & en étendue : en

profondeur, parce que cela defend le poisson contre les chaleurs & la gelée, & contre les animaux & les oiseaux; & en étendue, à cause qu'il trouve plus grassement à vivre & à s'ébattre, & qu'il en est plus beau, plus gros, meilleur & plus sain.

Ainsi pour placer un étang, l'on observera ce qui pourra y fournir de l'eau, pour l'entretenir à une hauteur & à une étendue raisonnable l'été, parce que la plûpart des étangs qui ont par exemple cinquante arpens d'eau lorsqu'ils sont pleins, n'en ont plus dans l'été que vingt-cinq ou trente, & quelquefois moins si c'est un terroir sec; & les autres ou moindres ou plus grands à proportion: c'est néanmoins pendant l'été que le poisson augmente le plus.

C'est par cette raison qu'en choisissant une situation propre pour un étang, il est nécessaire de prévoir ce qui lui fournira de l'eau en été, & comment on sera Maître de la faire couler, soit lorsque l'on voudra le pêcher, soit lorsqu'il en aura trop: nous en parlerons plus bas.

Il ne faut pourtant pas que l'étang soit trop profond ni trop vaste, parce que la chaussée ne pourroit point résister ni au poids ni aux vagues de l'eau qu'elle a continuellement à supporter.

II. *La chaussée* est une construction ou masse de terre qui enferme & soutient l'eau de l'étang, & c'est d'où dépend tout le produit; car si elle est surmontée par les eaux, si elle creve ou si elle croule, la perte des eaux & du poisson est certaine, & ne se peut réparer qu'au bout de plusieurs années, & à grands frais; c'est pourquoi la terre la plus tenace, les meilleurs matériaux & les meilleurs ouvriers n'y sont pas trop bons, il n'y faut rien épargner.

Si la terre que l'on a pour élever la chaussée n'est pas forte, solide, capable de se soutenir d'elle même, & de résister aux vagues excitées par les vents, il sera absolument nécessaire d'y employer de la pierre dure pour soutenir l'effort des flots qui ruineroient la chaussée: au défaut de pierre, j'ai vû quelques personnes se servir utilement de gazons de jonc accommodés à la main au penchant du bord exposé à la furie des vents.

Sur les chaussées on plante des arbres & des arbrisseaux, comme aunes, saules, peupliers, ormes chênes, osiers, charmilles *vodres* (arbrisseaux fort communs en Champagne, qui tracent beaucoup, lient la terre de la chaussée, & rompent par leurs racines les vagues de l'étang) & autres plants aquatiques dont nous avons parlé. Tous ces plants entretiennent les chaussées des étangs, & outre cela fournissent du bois à brûler, à hayer, à bâtir à réparer & à vendre. Je ne conseillerai pourtant point de mettre des saules sur les chaussées, parce que d'ordinaire en vieillissant ils deviennent creux, & servent de retraite aux loutres, animaux très-préjudicieux aux étangs; de même les aulnes qui ne viennent bien que quand ils ont les racines plus basses que l'eau & dans l'eau, sont souvent des nids pour les rats d'eau & autres ennemis des poissons. Les peupliers ne sont guéres meilleurs, à moins qu'ils ne soient coupés à tête; autrement les oiseaux qui font la chasse au poisson s'y perchent, & souvent les vents violens les arrachent, & ainsi gâtent & emportent partie de la chaussée; outre que la feuille tombant dans l'étang, se corrompt facilement & fait un mauvais limon pour le poisson. La charmille, les vodres & autres arbrisseaux y sont bons, ainsi que les chênes & les ormes qui entretiennent & soutiennent merveilleusement bien une chaussée par leurs profondes racines.

Il y a bien des gens qui mettent des pieux & des fascines avec des osiers dans l'eau tout le long de la chaussée pour la défendre; mais cela ne vaut rien, parce que toute la garniture pourrissant en peu de tems, la terre qui en étoit soutenue s'ecrouleroit facilement, & l'on seroit obligé d'y en remettre journellement; ce qui iroit à grands frais, outre que l'écroulement ne feroit que combler l'étang & incommoder le poisson.

Il est de nécessité absolue que la longueur, la hauteur & la largeur de la chaussée soient proportionnées à l'eau qu'elles doivent soutenir, & soient de bonne terre glaise ou autre terre forte sur-tout il ne faut jamais la prendre au-dessous de la chaussée, cela y attireroit l'eau, & préjudicieroit à l'étang on doit la lever dans l'étang même du moins à dix-huit ou vingt pieds de la chaussée; de cette terre & de celle que l'on tirera de la poële, il y aura de quoi élever la chaussée; l'on aura soin de la faire pilonner, la terre mise à volonté n'étant pas capable de tenir l'eau, principalement les premieres années.

S'il se fait des trous, duis ou bréches à la chaussée, l'on doit être diligent à les réparer, ensorte que l'eau ne passe point ni à travers ni par-dessus.

Il n'y a point de mal à pratiquer dans l'étang quelques coins, qui comme de petites loges dans une muraille, puissent servir de retraite au poisson contre les grandes chaleurs, pourvû néanmoins que l'eau qui y sera en puisse aisément sortir; ainsi que le poisson, & s'aller rendre dans l'étang.

De même on fait souvent proche les grands roseaux qui bordent les étangs, des fosses profondes de deux pieds dans le milieu, venant à demi pied dans le bord: on les tient toujours pleines d'eau, & on y met du gravier au fond: ces fosses sont excellentes pour les poissons & elles servent de foncieres pour repeupler l'étang, sur-tout quand elles peuvent recevoir l'égout de quelques fontaines.

III. *Poële.* C'eſt le plus bas de l'étang joignant la chauſſée & la bonde, où l'on a enlevé un pied & demi ou deux pieds de terre, afin que cet endroit étant plus bas que le reſte, l'eau de l'étang s'y retire & s'y égoute, & qu'en même tems le poiſſon s'y rende de tout l'étang, & puiſſe être pêché facilement.

Si l'étang eſt de cinquante arpens, la poële doit être d'environ cinquante pieds de large & de quatre-vingt pieds de long. Si l'étang eſt de moindre étendue, on la fera quelque peu moins large & moins longue.

Il faut prendre garde qu'il n'y ait dans toute l'étendue de l'étang quelques endroits bas où il puiſſe reſter de l'eau avec du poiſſon qui auroit peine à ſe rendre dans la poële : en ce cas il eſt bon d'y remedier en faiſant des rigoles d'un demi-pied ou plus de profondeur, s'il eſt néceſſaire, & de trois pieds de large, afin que l'eau & le poiſſon ſe rendent facilement dans la poële ; mais en faiſant ces rigoles l'on n'en jettera point la terre ſur les rives de l'étang, parce qu'elle y retomberoit facilement en quatre ou cinq ans : le plus ſûr eſt de la faire emporter à la hotte, à la brouette ou avec le tombereau, & de la mettre dans les lieux trop bas, ou bien la jetter à la bêche ou lochet, ſi loin que la rigole demeure toujours rigole quand il y retomberoit quelque peu de terre des rives.

En faiſant la chauſſée, on a coutume de la dreſſer en talus, dont le dos, c'eſt-à-dire le côté le plus élevé eſt joignant l'eau, & le côté le plus bas eſt en dehors ; & joint la terre ferme : à la vérité on le fait ainſi, afin que les bords de la chauſſée étant plus ſcarpés, toute l'eau reſte dans l'étang. Cependant je voudrois qu'on fit le contraire, & je conſeillerai toujours de hauſſer les terres du côté des champs, plus que le long de l'eau ; & la raiſon ſe tire de l'expérience, qui m'a fait voir que quand les vagues ſont fortes, elles jettent l'eau par-deſſus le bord de la chauſſée qui joint l'étang ; & l'eau ayant franchi ce rivage, ſi l'autre eſt plus bas, elle y coule, ſe perd, & emporte partie de la chauſſée. J'en ai obſervé la conſéquence pluſieurs fois, ce qui me fait dire que le bord d'en-bas devers les champs étant plus haut que celui devers l'eau, il ſoutiendroit cette eau & la renvoyeroit dans l'étang ; & ainſi il n'y auroit jamais de danger que le lit pût s'affoiblir, & que la chauſſée pût être diminuée & emportée par la force des vagues ; ce qui eſt fort à craindre, principalement ſi la chauſſée n'eſt pas au midi.

IV. *Bonde d'Etang.* Il ne ſuffit pas qu'il y ait une chauſſée à un étang pour en ſoutenir l'eau il faut qu'il y ait une bonde pour la mettre en cours lorſqu'on veut le pêcher, ou même dans d'autres tems, comme nous le dirons ci-après.

La bonde eſt une grande pale ou piéce de bois qui ſe met dans le plus bas de l'etang, & qui ſert à boucher l'ouverture qu'on y laiſſe dans la chauſſée pour en faire écouler les eaux. On leve cette bonde avec une vis & des leviers.

Le principal ouvrage de l'étang, & qui demande la préſence d'une perſonne exacte & entendue, eſt de bien faire faire & poſer cette bonde, afin que l'on ne ſoit point obligé d'y retoucher ſouvent, ce qui ne ſe peut faire ſans beaucoup de peine & de dépenſe.

Les plus habiles Charpentiers y font des fautes, ne laiſſant pas aſſez d'épaiſſeur aux flancs de l'auge chacun deſquels doit avoir trois pouces d'épaiſſeur, & ſur-tout il eſt eſſentiel d'obſerver qu'il n'y ait point de faux bois ou aubier, ni d'autre mauvais bois échauffé, carié, ou ſur le retour, parce que pourriſſant en peu de tems, il fait ſouvent un très-grand préjudice.

V. *Auge & Pilon.* Comme cette bonde ne peut guéres être d'une ſeule piéce de chêne, il faut à la jointure des auges qui ſeront néanmoins jointes le mieux que l'on pourra, y mettre en dehors, avec un peu de mouſſe ſéche, des bandes de plomb de l'épaiſſeur d'environ deux écus, & de la largeur de trois à quatre pouces, attachées avec des clous qui n'offenſent point le bois : ces plaques de plomb étant encore ferrées par la terre graſſe bien battue qui ſe met deſſous, au côtés & deſſus, l'ouvrage durera des ſiécles entiers.

Le *Pilon* eſt le morceau de bois qui ſert pour boucher le trou de l'auge.

La premiere piéce de l'auge qui a ſa tête dans l'étang, doit être fort groſſe, parce que le trou du pilon étant fait, il faut qu'elle ait encore de chaque côté au moins quatre pouces, afin qu'en rabaiſſant & remettant le pilon dedans, elle ne ſouffre point & ne ſe fende pas.

L'on veillera à ce que le bout de la piéce de bois dont l'auge eſt faite, ne ſoit point percé ou fendu du côté de l'étang, ce qui arrive ſouvent : en ce cas, pour y remedier, il ſera bon d'y mettre de la mouſſe & une plaque de plomb clouée.

L'auge doit être poſée un pied plus bas que n'eſt le fond de la poële, pour que l'eau puiſſe bien s'égouter ; ce qui s'entend outre l'épaiſſeur de l'auge, laquelle doit être ſur terre ferme, & avoir une pente de cinq à ſix pouces.

Cette auge ne doit pas être recouverte d'un plancher de long, mais avec plotons, qui ſont des morceaux de double plancher de chêne vif & ſans aubier, de l'épaiſſeur de deux à trois

pouces, mis en travers sur les deux bords de l'auge, bien joints l'un avec l'autre sans aucune entaille. Il y en a qui les attachent avec des chevilles de bois de chêne; mais elles pourrissent, & j'aimerois mieux les clouer de place en place, sans fendre les plotons ni les bords de l'auge, ce qui est de conséquence.

Pour assurer les plotons du bout d'en-bas de l'auge aux trois ou quatre derniers, j'y mettrois quelques liens de fer, parce que la force de l'eau les fait surmonter & les arrache, quand même il y auroit de la terre dessus: on laisse toujours deux à trois pieds du bout d'en-bas de l'auge sans plotons.

Ce n'est pas sans raison que l'on a dit que les plotons doivent être de bon bois vif sans aubier, & bien joints l'un à l'autre & sur les bords de l'auge; parce que s'il y avoit la moindre ouverture, les rats d'eau y feroient un désordre facheux, en gratant & aggrandissant les trous: ces animaux malins, pour avoir de l'eau & se faire un passage, perceroient immanquablement la chaussée jusqu'à l'eau de l'étang, qui par-là insensiblement s'écouleroit & diminueroit, à quoi il faut bien prévoir.

Les grenouilles, qui pour fuir la gelée se retirent en hiver dans les auges des étangs pourroient encore s'y loger, & en gratant y faire le même préjudice. Il ne faut pas même en posant les auges en enfermer entre les auges & la terre, elles y vivroient & perceroient jusqu'à l'eau. Ce sont des observations plus considérables qu'on ne se l'imagine.

Pour bien boucher le trou rond & évasé de l'auge, on fait le pilon de cœur de chêne du meilleur que l'on peut trouver, ce morceau de bois doit avoir été deux ou trois ans dans l'eau avant d'être façonné, & proportionné au trou dans lequel il ne doit entrer que de trois pouces au-dessous du trou, & bien joindre.

L'on y met une queue de bois de chêne chevillée avec du fer pour le lever à volonté, elle doit passer à travers les deux piéces qui lient les jumelles.

VI. *Cage.* Ces *jumelles* sont deux grosses piéces de bois dressées aux deux côtés de l'auge dans l'étang, on y attache six jarretieres, qui sont des piéces de bois d'environ cinq à six pouces d'équarrissage & de huit à dix pieds de long, pour soutenir & entretenir les jumelles ausquelles on les attache; & au tour de ces jarretieres on cloue les planches trouées, afin que l'eau coule au travers, & que le poisson reste dans la poële sans passer par la bonde: ces planches mises au tour des jarretieres, se nomment la *cage.* Il y a des étangs dont on laisse passer tout le poisson dans la *fosse*, qui est le trou où l'eau tombe en sortant de la bonde ou auge, & c'est là qu'on le prend: cette maniere usitée en plusieurs endroits a ses commodités & incommodités particulieres, dans lesquelles nous n'entrerons point.

Je remarquerai seulement au sujet des jarretieres, que malgré ce qui se pratique ordinairement par les Ouvriers, il en faut mettre le bout le plus petit & le plus foible en bas dans l'eau, parce que ce qui pourrit de ces jarretieres n'est point ce qui est dans le bas, toujours couvert d'eau; c'est ce qui est à fleur d'eau, parce qu'étant tantôt dans l'eau & tantôt exposé au soleil & à l'air il se gâte immanquablement: ainsi le meilleur bois étant en haut, durera plus long-tems. Il est vrai qu'il arrive rarement que celui qui fait travailler à ces sortes d'ouvrages soit obligé de les refaire, mais il est bon de travailler pour ses enfans ou autres successeurs.

VII. *Relais* ou *decharge d'Etang.* Il y a peu d'étangs qui ne soient exposés à avoir trop d'eau dans de certains tems; ce qui provient des sources, des rivieres ou des côteaux qui s'y déchargent: pour y remedier il y faut un relais ou décharge que l'on nomme gré en quelques endroits.

Si un ruisseau ou petite riviere passe a travers de l'étang, ou bien s'il a la chute de grands côteaux ou montagnes, il faut un relais proportionné, fait de bonnes pierres dures, devant lequel l'on doit mettre une grille de fer ou de bois, dont les ouvertures & fentes ne seront que d'un travers de doigt. Je n'approuve guéres celles de bois, car quelque soin que l'on en prenne il s'y trouve des défauts considérables par lesquels le poisson peut échapper.

On appelle la *queue* de l'étang, l'endroit par où l'eau y entre; & *grille* ou décharge, le lieu par où elle se décharge quand elle est trop abondante.

Aux étangs qui n'ont pas une si grande chute d'eau, l'on peut se contenter de la faire couler par-dessus une pierre de quatre à cinq pieds; qui sera posée en travers à l'un des bouts de la chaussée, le plus commode à la hauteur que doit avoir l'eau de l'étang, afin qu'il n'y ait que le superflu qui s'en aille, y mettant au devant en rond, à une toise ou environ, des javelles ou fagots d'épines, assurés & attachés avec des crochets, pour empêcher le poisson d'en approcher.

Si un ruisseau ou petite riviere, ou même une grosse fontaine d'eau vive entre dans l'étang, l'on aura la précaution de barrer le passage à la *queue* par une grille ou par des épines, de crainte que le poisson ne remonte sur-tout le brochet ou la truite, qui aiment beaucoup l'eau vive.

Il est de conséquence de remarquer qu'aux relais des étangs que l'on nomme carpieres, & où l'on ne met de carpes que pour forcer, il faut que le brocheton ne puisse ni entrer ni remonter, douze brochetons gros comme des harangs étant capables d'avaler & détruire tout le frai d'une carpiere : pour cela il faut qu'elle n'ait communication avec aucun autre étang ni riviere, & que le relais ait une chute de deux ou trois pieds de haut ; encore y aura-t-il danger que le brochet ne franchisse & ne saute par-dessus, sentant l'eau vive.

Il peut arriver de si grandes crues d'eau, que malgré le relais l'eau s'échapperoit par-dessus la chaussée, ce qui la ruineroit : en ce cas, il sera à propos de lever les bondes de bonne heure ; & pourvû que les planches trouées dont nous avons parlé, mises autour des jarretieres soient en bon état, il n'y aura nul danger, sauf à rabaisser le pilon quand la furie de l'eau sera passée.

VIII. *Cul-de-lampe.* Il n'y a qu'un cas auquel l'on ne pourroit que très-difficilement lever la bonde ; c'est quand on a été obligé de faire un cul-de-lampe autour de la fosse pour retenir l'eau qui sort par les trous, duits & défauts de la bonde ; car quelquefois l'on s'apperçoit que l'auge ou bonde fait de l'eau, & il est très-mal aisé d'y remedier si l'étang est plein d'eau & empoissonné, ce qui oblige d'y faire autour de la fosse une levée de terre qui se nomme cul-de-lampe. Il faut beaucoup de terre pour cet ouvrage ; & si l'on attend à le faire dans le tems que l'on en a besoin, pour empêcher que l'eau de l'étang ne se perde, souvent l'on travaille inutilement, parce que la force de l'eau de l'étang le fait entr'ouvrir, c'est ce que j'ai vû. Ainsi je voudrois qu'aux bords de la fosse il y eût toujours de chaque côté une levée de terre ferme presque de la hauteur de la chaussée d'autant plus que ces deux levées serviroient d'arcboutans à la chaussée, & seroient plus faciles à boucher. Sur-tout pour faire cet ouvrage, qu'on ne prenne pas de la terre près de la chaussée, par la raison que j'ai déja dite.

## ARTICLE II.

### *Empoissonnement des Etangs.*

Après avoir édifié des étangs, il faut songer à en tirer du profit : les petits servent ordinairement pour avoir de l'alvin ou du petit poisson ; & les grands, du gros.

Pour bien empoissonner un étang, il faut faire attention à la nature du terrein qu'il occupe, afin de n'y mettre que des poissons qui puissent y vivre & multiplier. Les uns se plaisent dans la bourbe & dans les eaux dormantes : comme la carpe, la tanche, le lanceron, la barbote, l'anguile & autres poissons visqueux : les autres aiment l'eau vive & les pierrailles, comme la truite, la perche, la loche, le gardon, la vendoise, le goujon ; c'est pourquoi on les appelle poissons *saxatiles* : d'autres se plaisent dans le sable, comme brochet, le barbeau & la carpe. Aussi en général le poisson des étangs sabloneux est estimé le meilleur, le plus agréable & le plus sain ; & les étangs limoneux passent pour en nourrir de plus gros.

On comprend sous le nom de poisson blanc, la vendoise, le meunier, le cheveneau, le goujon, le veron & la menuise ; & ces sortes de poissons s'appellent le *menu fretin* de l'étang, de même que les grenouilles, les écrevisses, les limaçons & les vers en sont nommés les *excremens*.

Les amphibies, comme rats d'eau, loutres, loirs, castors & tortues, font aussi partie de la peuplade des étangs, quoique souvent ils en soient les ennemis. Le gibier aquatique, tels que sont les canards, les oyes, les sarcelles, hallebrans, cygnes, bécassines, butors, herons, n'y font aussi que du tort, comme nous le dirons dans un article séparé.

Pour revenir à notre empoissonnement d'étang, je ne parlerai point ici en détail des barbeaux, barbotes, vendoises, meuniers, cheveneaux, goujons, verons, menuises, anguilles, lamproyes & autres, qui ne sont point des poissons dont l'on doive se mettre en peine pour peupler un étang : quand il s'y en trouve, on les prend ; mais je ne conseillerai à personne de s'en faire un capital ; j'en dirai seulement quelque chose pour les faire connoître à ceux qui ne les connoissent pas.

Le *bar* ou *barbeau* de riviere autrement dit *barbot*, a le museau long, pointu & cartilagineux, une espéce de barbe à chaque côté des levres, la bouche sans dents, les yeux petits, le dos blanc & jaunâtre, parsemé de quelques taches noires, & le ventre blanc comme du lait. On l'appelle barbillon quand il est encore jeune ; il pese ordinairement deux à trois livres, & il s'en trouve qui en pesent huit. Il mange ceux de son espéce, & il ne peut pas supporter le froid ; c'est pourquoi il est moins gras & moins agréable en hiver qu'en été, il a la chair blanche, molle, délicate, insipide, qui nourrit peu, mais qui se digere aisément. On ne mange point ses œufs, à cause qu'ils purgent violemment. Le barbeau doit être choisi assez vieux,

parce qu'avec l'âge il devient plus ferme & d'un goût plus exquis.

Le *meunier* est une espéce de barbeau qui a quatre ouies : j'en parlerai au Chapitre de la pêche.

La *barbote* a le bec & la queue pointus, avec un barbillon qui prend de la mâchoire basse & auprès du trou par où sortent les excremens. La barbote a des nageoires le long du ventre & du dos, & qui continuent jusqu'à l'extrémité de la queue : on l'appelle barbote, parce qu'elle aime fort à barboter dans l'eau trouble : son foie est très-agréable au goût, & fort grand par rapport à la grandeur du reste de son corps ; c'est presque tout ce que ce poisson a de bon.

Je parlerai de la *vendoise* en parlant de la carpe.

Le *goujon* est un petit poisson qui ressemble à l'éperlan, qu'on frit & qu'on apprête de même ; il habite principalement vers le fond de l'eau dans la boue : on en trouve qui pesent deux ou trois onces.

Le *veron* est aussi un petit poisson qui a le dos de couleur d'or, le ventre de couleur d'argent, les côtés un peu rouges qui est couvert d'une peau unie tachetée de noir, & dont la queue finit en aile large & dorée : on le nomme en latin *varius*, à cause de la variété de ses couleurs. Sa chair est estimée.

L'*Anguille* est un poisson long & menu de la figure d'un serpent, ayant deux nageoires auprès des ouies ; & quoique sa peau soit très-glissante & paroisse extrêmement unie, elle ne laisse pas d'être couverte d'écailles comme celle du brochet & de quelques autres poissons, ainsi qu'on le voit par le microscope. La chair d'anguille est extrémement grossiere & visqueuse.

Je parlerai de la *lamproye* au Chapitre de la pêche.

Les vrais poissons d'étang dont on peut tirer beaucoup de profit en les menant à Paris ou autres Villes, sont les carpes, les brochets, les perches, les tanches & les gardons.

Il est vrai qu'il y a quelques étangs d'eau très-vive où la truite peut se nourrir : c'est un excellent poisson ; mais vivant de proie comme le brochet, l'on n'en doit point faire le principal objet : il ne se peut transporter vif par charroi ; & qui ne construiroit un étang que pour y mettre des truites, perdroit son tems sa peine, & son argent.

### *Du Gardon.*

Le Gardon est un petit poisson d'eau douce qui a le corps large, le dos bleu, la tête verdâtre, le ventre blanc & les yeux grands ; il a la chair molle, peu nourrissante, & il est au rang des poissons blancs & peu estimés, cependant on dit tous les jours, *sain* comme un *gardon* ; & nous l'appellons gardon, parce que c'est celui de tous les poissons qui se garde le plus longtems dans un vase plein d'eau. Quoi qu'il en soit, je n'ai jamais vû personne qui se soit avisé de peupler son étang de ce poisson, dont néanmoins il se trouve souvent une assez grande quantité : il peuple beaucoup, ce petit peuple se nomme *roussaille* ou *blanchaille* ; on le vend à la billottée, & non au cent ou millier. Le gardon souffre mal aisément le tansport ; cependant on n'en laisse pas d'en tirer quelque argent, outre ce qui se mange sur le lieu. Il n'en faut dans un étang que pour aider à nourrir le brochet : je ne l'estime pas beaucoup, & je ne me mettrois pas en peine d'en avoir dans un étang.

### *De la Tanche.*

La tanche a la figure de la carpe, mais les écailles plus petites & plus jaunes ; sa couleur est assez différente de celle des autres poissons, elle tire sur le verd & sur le jaune ; elle a des petites écailles très-glissantes, deux nageoires auprès des ouies, deux autres au ventre, une auprès du trou des excremens, & sur le dos une autre courte & sans aiguillon ; sa longueur est d'environ un demi pied, & sa grosseur du bras : elle est fort vive, & quoiqu'à demi-frite, elle sort de la poële ; elle habite plus volontiers dans les eaux dormantes & bourbeuses, que dans celles qui sont bien claires & rapides : cependant elle est aujourd'hui fort en usage, & assez estimée pour la fermeté & le goût de sa chair.

La tanche se plaît par-tout, davantage dans les étangs limoneux : c'est le poisson qui résiste le mieux au charroi, & ainsi l'on peut en faire quelque profit. Tout le monde convient qu'elle peuple beaucoup, & qu'elle ruine le fond de l'étang ; car l'on assure qu'il faut plus de terrein pour nourrir cent tanches, que pour engraisser cinq cens carpes : ainsi ce poisson n'est guéres à rechercher, & l'on ne doit presque pas en jetter dans un étang ; il s'y en trouve souvent assez, principalement lorsque les étangs ont été plusieurs années sans rester à sec. Le brochet mange la tanche & le gardon, mais moins celui-ci que la premiere, qui est pourtant, à ce que l'on dit, l'amie du brochet.

## *De la Perche.*

La perche a la bouche petite & ſans dents, le corps large & applati, couvert de petites écailles, avec deux nageoires au dos, deux autres aux ouies, deux au ventre, & une auprès du trou des excremens. Il y en a deux eſpéces, la grande & la petite perche : la grande eſt longue d'un pied ou un pied & demi, large à proportion, couverte de menues & petites écailles fortement attachées ; elle a le corps de couleur cendrée, noirâtre, & ſur le dos deux arrêtes pointues dont la piqueure eſt dangereuſe aux autres poiſſons, ainſi qu'aux hommes. La ſeconde eſt plus petite & a le corps épineux, de couleur rougeâtre & jaunâtre. L'une & l'autre, quoiqu'elles n'ayent point de dents, ne laiſſent pas de manger les autres poiſſons, comme fait le brochet, même ceux de leur eſpéce. Elles ſont extrêmement cruelles, voraces, & nagent avec beaucoup de viteſſe. Elles ſont d'un goût exquis, d'un bon ſuc, & preſque auſſi nourriſſantes & auſſi ſaines que la truite, ſi ce n'eſt en Mars & Avril, parce qu'alors elles ſont leurs œufs, qui ſont pourtant fort bons à manger.

Si la perche avoit aſſez de force pour réſiſter à la fatigue du tranſport d'un lieu à un autre, je ſerois fort du ſentiment d'en mettre dans l'étang à gros poiſſon : mais comme elle vit de proie, elle feroit tort dans les carpieres & autres petites piéces d'eau ; on prétend même que quand elle a été jettée dans un vivier, elle bleſſe fortement les autres poiſſons avec ſes aiguillons, & les fait preſque tous mourir. Ce poiſſon eſt délicat & eſtimé. Lorſqu'il eſt attaqué par le brochet il s'en garantit en lui tournant ſa queue, & dreſſant l'aîleron piquant qu'elle a ſur le dos ; c'eſt ſa défenſe. Cependant je ſuis perſuadé ( pour l'avoir vû ) que le brochet l'attrape quelquefois.

Lorſqu'en pêchant des étangs l'on trouve de la feuille de perche, l'on peut la rejetter en même tems dans un grand étang, ſi l'on en a tout prêt ; & cela peut faire profit, n'étant point à charge aux grands étangs ; au contraire il en conſomme la petite rouſſaille ; mais il faut un grand ſoin lors du tranſport.

## *Du Brochet.*

Le Brochet eſt un long & gros poiſſon d'eau douce, qui a la tête grande, maigre & quarrée, le muſeau long & fort ouvert, la bouche garnie de dents aigues, venimeuſes, & qui ſont partie l'os de la machoire, celle de deſſous plus avancée que celle de deſſus ; & creuſée en forme de cueilliere, les yeux d'un jaune d'or, vifs & lumineux, le dos large & preſque quarré, la queue courte, tout le corps couvert de petites écailles fort minces qui ſont jaunâtres ſur le dos & blanchâtres vers le ventre. Il a la chair aſſez blanche & ferme, médiocrement nourriſſante, & d'un aſſez bon aliment ; mais les œufs n'en valent rien, car ils purgent par haut & par bas. Ce poiſſon eſt meilleur en hiver qu'en aucun autre tems. On lui donne pluſieurs noms ſelon ſa grandeur : les petits brochets ou brochetons s'appellent *lancerons*, les moyens *brochets*, & les gros qui ont plus de dix-huit pouces entre œil & bat, *brochets carreaux*. Il ſe trouve dans toutes ſortes de pays, & vit très-long tems : on en donne une preuve dans celui que l'Empereur Fréderic II. fit jetter dans un étang avec un anneau d'airain, à l'inſcription duquel on le reconnut quand on le pêcha vivant au bout de deux cens ſoixante deux ans. Ce poiſſon eſt extrêmement vorace, cruel, hardi, & il pourſuit les poiſſons & les autres animaux qu'il rencontre avec tant de force & de rapidité, qu'il s'éleve quelquefois au-deſſus de l'eau, & ſaute dans des petits bateaux qu'il trouve à ſon paſſage ; on lui trouve ſouvent dans l'eſtomac des poiſſons qu'il n'a pas eu le tems de digerer, même des ſouris, des grenouilles, des chats, & juſqu'à des oyes entieres ; c'eſt pourquoi on l'appelle le tiran des eaux ou le loup d'étang, quoique le loutre mérite mieux ce nom.

Le brochet eſt pourtant un des principaux objets de l'étang, quoiqu'il coûte au propriétaire plus qu'il n'en retire ; & en effet un brochet d'un écu ne vient à cette groſſeur qu'après avoir fouragé dans l'étang peut-être pour plus de quarante ou cinquante francs ; mais comme il ſe nourrit d'abord de menue rouſſaille, il ſemble qu'il décharge l'étang & qu'il ne coûte guéres. Cependant un brochet de trente ſols en mange un de quinze très-facilement.

Si l'on ne mettoit dans un étang que des brochetons gros comme des harangs, ou même moindres, au bout de deux ans à peine en trouveroit-on ſix de chaque cent ; ils ſe mangeroient les uns les autres : il n'y a que dans le tems du frai, c'eſt-à-dire en Mars & Juillet, qu'étant en amour ils ne ſe font point la guerre ; mais ils la font toujours aux autres poiſſons.

Quoique le brochet vive aux dépens du propriétaire de l'étang, & qu'il lui coûte plus qu'il ne vaut, on ne laiſſe pas d'y en mettre ; mais il faut que ce ſoit avec prudence : car s'il y a du brochet dans la carpiere au moment que les carpes jettent leurs œufs, on doit comp-

ter que ce glouton avalera tout le frai ; ce qui fait que je n'approuve point la conduite de ceux qui ayant des carpieres, y jettent de la brochetaille au bout d'un an, & ma raison est, qu'encore que l'on puisse croire que les carpes ont frayé & peuplé la premiere année, il se peut faire qu'elles ne l'ont point fait, ou qu'elles ne l'ont fait que fort peu, au quel cas les brochetons prenant le dessus, on trouveroit peu de chose dans l'étang. Mais il y a plus ; & ce qui me paroît de conséquence, c'est qu'y ayant une fois du brochet dans la carpiere, l'on ne peut presque plus l'en purger, qu'en la laissant à sec pendant un tems considérale ; car s'il y reste tant soit peu d'eau, il y restera aussi quelques brochetons, qui plus petits que le doigt échapperont & détruiront toute votre espérance.

A mon avis, le brocheton ne doit donc se mettre que dans les grands étangs ; encore y a-t-il à observer que si l'alvin qu'on y a mis est petit, le brochet le ruinera en trois ans, c'est-à-dire si on le met en même tems que l'alvin : néanmoins si l'alvin est fort, on peut y jetter du plus petit brocheton ; mais le meilleur & le plus sûr est de n'en mettre qu'après la premiere année, principalement si l'on ne pêche l'étang qu'à trois ans. Autre chose est si l'alvin est fort, & si l'on veut pêcher après deux ans, c'est-à-dire après deux étés entiers ; en ces deux cas l'on peut mettre dans l'étang de la brochetaille en quantité.

### *De la Carpe, de la Brême & de la Vendoise.*

La *carpe* est le poisson d'eau douce le plus commun ; il est sans dents, couvert d'écailles grandes & larges, brun lorsqu'il est jeune, & jaunâtre quand il est vieux, ayant la chair molle & humide ; en trois ans il devient grand d'un pied entre œil & fourchette ; il vit fort longtems, se plaît dans les eaux dormantes & bourbeuses, croît à une grandeur considérable quand il y trouve une abondante nourriture, & sa chair devient plus ferme & de meilleur goût à mesure qu'il avance en âge : les meilleures & les plus saines de toutes les laitances sont celles de carpe ; les œufs en sont aussi fort bons, quoique de beaucoup inférieurs aux laitances pour le goût & pour la santé : le palais de la carpe, que l'on appelle vulgairement *langue de carpe*, quoiqu'elle n'ait point de lange, est le fin morceau. La femelle a presque toujours le ventre plein d'œufs, parce qu'elle fait des petits cinq ou six fois l'an ; on les appelle *carpeaux* ou *carpillons*, c'est le principal alvin. La carpe est dans sa grande bonté justement au tems de Carême & pendant les mois de Mars, Mai & Juin. Les meilleures sont celles de la Seine, de la Saône, & principalement de la Loire, parce qu'elles sont dans une eau plus pure & plus rapide.

La *brême* d'eau douce est un poisson qui a la chair & la figure de la carpe, & se plaît dans les mêmes lieux : toute la différence est qu'elle est plus large & plus plate, que ses écailles sont plus grandes, & sa chair plus molasse.

La *vendoise* est un autre poisson qui ressemble assez à la carpe, mais il est d'un meilleur goût, n'est pas si commun, & il est blanchâtre, plus applati, & a le museau pointu : au reste, la brême & la vendoise vivent dans les mêmes lieux, & produisent les mêmes effets que la carpe.

Il semble que l'étang soit destiné pour la carpe, & c'est le poisson dont on doit le peupler, à proportion de son étendue d'eau & de la qualité de son terroir.

### *Empoissonnement.*

Si l'on veut en croire les Marchands de poisson de Paris & des autres Villes, ils diront qu'un étang de cent arpens d'eau doit s'alviner de dix milliers de carpes, & qu'il faut en même tems y mettre trois, quatre ou cinq cens brochetons. Ils parlent pour eux ; car il est certain que le brochet ne doit être mis dans un étang que comme nous l'avons dit ci-dessus, & que cent arpens d'eau peuvent nourrir dix-huit à vingt milliers d'alvin : si l'on n'y en met que seize milliers, c'est peu.

L'étang de cinquante arpens doit s'alviner au moins de dix milliers ; celui de trente arpens, de huit milliers ou approchant ; & les moindres ou plus grands à proportion, suivant le territoire & sa force, & suivant que l'alvin est fort ou foible ; observant toujours d'y mettre du brochet, comme nous avons dit, eu égard au tems que l'on peut pêcher l'étang, soit à deux ou trois ans, & à proportion de l'alvin. Nous en parlerons encore dans la suite.

### *Alvin.*

On appelle *alvin*, tout le menu poisson qui sert à peupler les étangs & autres piéces d'eau : ainsi *alviner* un étang, c'est l'empoissonner en y jettant de l'alvin ; & l'*alvinage* est le poisson que les Marchands rebutent, & que les Pêcheurs rejettent dans l'eau pour peupler,

quand ils en trouvent dans leurs filets. En plusieurs lieux on appelle l'alvin du *norrain* ; end'autres on dit du *fretin*, du *menu fretin*, de la *menuisaille*, & généralement du *peuple* ; on le sert encore du mot de *feuille*, quoiqu'à parler juste il y ait de la différence entre la feuille & l'alvin, comme je le dirai bientôt. Le carpeau est ordinairement celui qui domine dans le *peuple*.

Le bon ménager qui a des étangs pour en tirer un profit considérable, doit avoir de quoi les alviner ; & c'est où il mettra son appplication, parce que s'il étoit obligé d'acheter du poisson pour peupler ses étangs, il seroit souvent dans le risque de n'en pas trouver à propos, & toujours obligé de débourser de l'argent, quelquefois même très-considérablement ; c'est pourquoi en faisant des étangs, il faut que chacun ait sa destination, les uns pour le gros, les autres pour le petit poisson.

L'étang destiné pour carpiere, doit avoir huit à dix arpens, & ne point manquer d'eau en été, afin que les carpes que l'on y mettra pour frayer, puissent s'égayer sur l'herbe des rivages ; ce qu'elles font dans le tems du frai, sur le bord qui est exposé au midi & au couchant.

## *Frai.*

C'est dans ce tems du frai [ qui est ordinairement en Avril & Août pour les carpes, un peu plutôt ou plus tard, suivant les chaleurs ] qu'il est absolument necessaire de veiller, afin que les bestiaux n'aillent point autour des étangs pour rompre ce frai, ni qui que ce soit pour en dérober ; car alors le poisson étant en amour, se laisseroit prendre à la main très-facilement.

Non-seulement les bestiaux ne doivent point entrer sur les bords des étangs pendant que le poisson fraye, mais encore il est très-important de ne les point fréquenter plus de trois semaines ou un mois après le frai ; autrement le frai rompu, tout est gâté & perdu. L'animal le plus dangereux en ce tems, c'est le cochon ; il est capable de tout avaler.

En disant que le poisson est en amour, l'on conçoit bien qu'il faut pour cela qu'il y ait mâle & femelle : mais une chose particuliere au poisson, c'est que l'on voit toujours la femelle ( c'est la carpe œuvée ) poursuivre le mâle ( qui est laité ) ensorte que six, huit, dix femelles cherchent un mâle, se frotent à lui, & le poussent au bord de l'étang sur l'herbe en défaut d'eau : pour se défendre de cette poursuite importune, ou pour se donner carriere, ce mâle se remue, se débat & fait des efforts sur l'herbe où il est presque à sec sur son ventre ; ce qui fait qu'il en sort une espéce de lait, sur lequel chacune des femelles se réjouit à jetter aussi ses œufs ; & enfin après douze ou quinze jours, étant échauffés & éclos par le soleil, il en sort de petits poissons. Peut-on rien imaginer de plus merveilleux.

Nous avons vu anciennement des gens qui ont poussé l'imagination jusqu'à croire que pour chaque poisson il falloit trois œufs, deux pour les yeux, & un pour le reste du corps ; mais où ont-ils pû puiser un si beau raisonnement ? Je n'ai jamais été de ce sentiment, & je suis persuadé que d'un œuf de poisson il en sort un petit poisson, comme d'un œuf de poule il en doit sortir un poulet.

## *Peuplade.*

De ce que nous venons de dire, il paroît que pour avoir de ce petit peuple, il faut absolument mettre des carpes mâles & femelles dans la carpiere : celles qui sont les plus propres & que l'on doit choisir pour produire, ne doivent être ni trop grandes ni trop petites : celles de dix à onze pouces, peu plus ou moins, rondes & ayant le ventre plein, sont les meilleures pour peupler ; observant qu'il ne faut au plus que le quart de mâles de ce que l'on met de femelles ; c'est-à-dire que pour un cent de femelles il ne faut que vingt-cinq mâles au plus.

Dans un petit étang de huit arpents, l'on ne doit mettre que cent femelles, chacune desquelles peut jetter plus d'un millier, & même davantage, comme je l'ai reconnu & expérimenté ; & c'est ce qui fait que quelquefois un petit étang profite plus qu'un grand.

Il ne faut point se mettre en peine si ce petit poisson trouvera de quoi vivre ; il n'y a qu'à avoir soin qu'il n'y manque point d'eau, & qu'il n'y ait aucun brochet qui entre dans la carpiere, n'y aucun bétail qui y fréquente, comme nous l'avons dit.

La premiere & seconde année, ce petit poisson n'étant grand que comme une feuille de saule, est nommé feuille.

Quelquefois, lorsque le fond de l'étang est bon, ayant passé deux étés, il a quatre pouces ; & pour lors ; quoique feuille, l'on commence à lui donner le nom d'alvin, mais il ne le mérite pas encore : il faut que l'alvin ait cinq pouces, à le mesurer entre œil & fourchette, du bas de l'œil au milieu de la queue ; car par-tout le poisson ne se mesure point autrement que du dessous de l'œil jusqu'au creux ou à la fourchette de la queue, ce qui s'appelle entre œil & bat.

Lorsque l'alvin n'a que cinq pouces, il est petit ; s'il en a six, il est bon, & encore meilleur s'il en a sept ; avec cette observation néanmoins que s'il en a sept, parce qu'il a cinq ans, ce n'est point du poisson dont l'on doive se charger, comme n'étant point de bon amandement : j'estimerois plus celui de six pouces agé de trois ans, de belle venue, écaille nette, & plein.

Si l'alvin destiné pour l'étang à gros poisson est fort, c'est-à-dire de sept pouces & au-dessus, on ne doit pas manquer d'y mettre du brocheton, parce qu'il forceroit peut-être & peupleroit dans le grand étang, ce qu'il faut empêcher.

L'Ordonnance des Eaux & Forêts a établi cette regle pour le rempoissonnement des étangs qui appartiennent au Roi, aux Eglises & aux Communautés que le carpeau aura six pouces au moins, la tanche cinq, la perche quatre, & le brocheton de tel échantillon qu'on voudra ; mais qu'on ne le pourra jetter qu'un an après l'empoissonnement au plutôt.

Quand on achete de l'alvin, on doit prendre garde de n'en point prendre d'un terroir gras pour le jetter dans un maigre, il ne profiteroit pas. Si l'alvin est d'un pays bas, marécageux, ayant des bois autour, dont il tombe des feuilles d'arbres en quantité, cet alvin & même tout le poisson sera noir, & sentant la boue : je ne conseillerai jamais d'en prendre pour alviner, ni pareillement pour manger sortant de l'étang ; il faut qu'il se soit degorgé dans la riviere.

La carpe a la vie assez dure, & souffre le charroi mieux que le brochet, la perche & le guardon ; elle peut même être portée dans une hotte à sec pendant deux heures de tems frais ; mais j'avertis que si l'on voit le poisson foible, battu & n'ayant pas sa pleine vigueur, on ne le doit point mettre dans l'eau comme plusieurs gens font ; tel poisson que ce soit, souffrant & mourant dans l'eau, perd presque toute sa bonté. Il en sera de même si on le met dans une auge de pierre avec de l'eau, il y perira avant trois jours, ou même si on le met dans un baquet de bois avec de l'eau de puits ; il vaut beaucoup mieux l'assommer sans le mettre dans l'eau, quand même l'on ne pourroit le faire cuire que plus de douze heures après avoir été tué.

Quant à la nourriture du poisson des étangs, tout le monde sçait qu'il s'y nourrit de tout ce que l'eau peut fournir ; c'est-à-ddire, de limon d'herbes, de vermisseaux, de limaçons, de sangsues, & autres insectes & petits poissons, souvent des moyens : même de feuilles, d'écorces & de bois d'arbres. Cependant il y a bien des gens qui croyent que le poisson d'étangs, mares & fossés n'étant pas dans son plein élement, n'y trouve point les mêmes secours qu'il trouveroit en pleine mer ou en pleine riviere ; c'est pourquoi, de peur qu'il n'y languisse, & que quand on viendra à l'exposer en vente il ne se trouve d'un petit volume qui diminueroit beaucoup de son prix, ces mêmes personnes, dis-je, pour prévenir les besoins de leur peuplade, leur jettent quelquefois toutes sortes de menus poissons, figues tendres découpées, noix cassées, cormes molles bouillies, fromage frais, toutes sortes de poissons salés, même des tripailles de poissons consommés à la cuisine, lopins de pain bis, fruits hachés, & autres semblables nourritures. Quelques Curieux font aussi repandre de tems à autre sur leurs étangs, des feuilles de persil fraîchement ceuillies ; ils prétendent qu'elles regaillardissent le poisson & qu'elles lui font une bonne chair.

## ARTICLE III.

### *Pêche des Etangs, & Debit du Poisson.*

Nous avons expliqué comment l'on pouvoit se donner des étangs, & les peupler : présentement il est bon de dire ce que nous croyons nécessaire pour la pêche, après qu'on en aura levé la bonde, & fait couler l'eau jusqu'à une certaine quantité ; mais il faut connoître son étang, pour n'en point faire couler l'eau ni trop vite ni trop doucement : l'on ne peut point prescrire de regles sur ce sujet, puisque cela depend de l'eau qu'il y a alors dans l'étang, & des sources qui y en donnent.

Les étangs se pêchent du matin au frais, & d'ordinaire de trois ans en trois ans, après avoir été alvinés. Ces trois années ne sont pas solaires, & on ne compte que les étés ; ensorte que l'alvin a passé ses trois années quand il a passé trois étés dans l'étang : par exemple, s'il y avoit été mis en Février 1753, l'on compteroit qu'il a trois ans en Octobre 1755.

Il est vrai que quelquefois l'on pêche à deux ou quatre ans, mais on doit avoir des raisons particulieres ; soit parce que l'alvin étoit si grand, que deux ans lui suffisent pour être d'une grosseur & longueur raisonnable ; soit parce qu'il y a une si grande quantité de gros brochets, que l'on a lieu d'apprehender quils ne fassent trop de désordre ; soit enfin que l'étang a été sec l'été précedent ; car l'on tient qu'il a été d'assec & deux années suivantes de bonne eau valent troias us.

Les

Les Marchands qui veulent acheter le poisson, conseillent de laisser l'alvin quatre ans dans l'étang avant de le pêcher ; ils y trouvent mieux leur compte, parce que les carpes & les brochets en sont plus gros ; mais le propriétaire n'y gagne pas, il perd une année, & beaucoup du poisson mangé par le brochet.

Il y a deux saisons pour pêcher l'étang, à la fin de l'hiver & de l'automne. La manœuvre de cette pêche est aisée ; on leve la bonde de l'étang, & quand l'eau en est écoulée, des hommes y descendent en botines quand le fond est bien limoneux, prennent tout le poisson à la main, tirent les gros & les moyens qui sont de débit, d'avec les menus qui ne sont bons que pour alviner, les jettent dans des paniers qu'ils vont décharger dans des tonneaux ou autres vaisseaux pleins d'eau qui les attendent sur la chaussée, & de-là on les voiture soit dans les viviers, ou bien pour le compte du Marchand, si la pêche est déja vendue. Ordinairement on met tout son menu à part dans quelque réservoir, pour le rejetter dans l'étang aussi-tôt qu'il sera rempli d'eau, & le repeupler : mais il faut en ôter tout le brocheton qu'on peut voir dans l'alvin, avant que de le remettre dans l'étang ; autrement il en auroit bien-tôt devoré toute la peuplade, il n'en échappe toujours que trop.

Je ne suis pas du sentiment de ceux qui ne veulent pêcher que peu avant le Carême ; j'aime mieux le faire en automne, & je trouve quatre raisons pour mon avis : la premiere est, que livrant le poisson en Octobre, l'on ne court point de risque des gelées, crues d'eau & autres accidens de l'hiver, pendant lequel le poisson n'augmente point ; au contraire, s'il y a beaucoup de brochet, il est pour certain qu'il vit tout l'hiver aux dépens de l'étang ; la seconde, qui n'est pas moins considérable, c'est que le pilon rabaissé, & l'étang refermé aussi-tôt après la pêche, il reprend son eau durant tout l'hiver, & n'est pas si en danger d'en avoir trop à la fonte des neiges : la troisiéme, c'est qu'en vuidant l'étang en automne, les carpieres que l'on pêche aussi-tôt pour réalviner ( c'est-à-dire en Octobre ) ont aussi le loisir de reprendre leur eau pendant l'hiver ; au lieu que si l'on pêche en Février ou Mars, on court risque que les étangs ne se remplissent pas pour l'été, à moins qu'on n'ait des sources très-fortes ou des petites rivieres qui y tombent à volonté : & la quatriéme : c'est que pendant la pêche en Octobre, l'on est plus maître de son eau qu'en Février ; car elle donne si abondamment sur cette fin d'hiver, que l'on y est fort embarassé. L'on peut encore ajouter cette considération, que les gelées continuant quelquefois bien avant en Février, la pêche ne peut se faire pour avoir le poisson aux premiers jours de Carême.

A propos de pêche des étangs, elle ne se doit faire qu'à la découverte, c'est-à-dire en les vuidant, & en n'y remettant l'eau qu'après qu'on en a tiré le poisson, qu'on prend partie à la main, & partie avec de petites trubles. Il ne faut jamais souffrir qu'on aille tirer le poisson de l'étang, soit avec la ligne, la truble, les filets, ou avec l'épervier, pendant qu'ils sont en eau ; car c'est comme l'on dit, montrer le chamin aux larrons : d'ailleurs cela étourdit toujours le poisson, & le nombre en diminue insensiblement, ensorte que l'attente du Maître se trouve fausse quand il vient à la pêche de l'étang : c'est aux viviers qu'on doit s'adresser pour la provision courante de la maison, ou pour le plaisir ou le débit journalier ; il ne faut toucher aux étangs que quand les trois ans de leur pêche sont échus.

Il n'est pas hors de propos de dire quelque chose des marchés & du prix du poisson, puisque l'on n'en a principalement dans ses étangs que pour en faire de l'argent, outre la provision de la maison qu'un bon ménager doit se réserver.

La carpe se vend ordinairement à l'*échantillon*, c'est-à-dire à la mesure du pied ou du pouce ; & la longueur se prend du bas de l'œil à la fourchette ou milieu de la queue ; mais quelque chose que l'on fasse, le Marchand trouve toujours son compte ; car si on lui vend toutes les carpes de dix pouces, c'est-à-dire toutes les carpes qui se trouveront avoir dix pouces, avec toutes celles qui en auront davantage, supposons moyennant trois cens livres le millier qui est à raison de six sols pour carpe ; néanmoins il n'en prendra aucune qu'elle n'ait onze pouces au moins, & ensuite il demandera ce qu'il rebute à un prix modique.

C'est-là le sçavoir faire de l'acheteur ; & si l'on s'en rapporte à un autre Marchand de poisson pour la mesure & la livraison, il arrivera qu'*un barbier rase l'autre* : c'est au propriétaire vendeur à prendre ses mesures sur ce pied-là. On peut vendre en bloc tout le poisson d'un étang : le vendeur sçait ce qu'il y a mis ; mais l'acheteur ne conclura pas son marché, qu'il ne connoisse bien qu'il y trouvera son compte.

Le brochet se mesure de même entre l'œil & la fourchette, mais pour celui que l'on vend à la piéce, l'on n'en donne point cent quatre pour cent, comme c'est l'usage à l'égard des carpes en plusieurs pays ; & afin de ne rien omettre, je dirai que l'on peut vendre le brochet carreau, c'est-à-dire qui a vingt-quatre pouces & au-dessus, pour un prix, supposons cent sols ; celui de vingt-un pouces & au dessus jusqu'à ving-quatre, le ving-quatre non-compris, trois

livres ; celui de dix-huit jusqu'à vingt-un, le vingt-un non compris, trente ou quarante sols ; celui de quinze pouces & au-dessus jusqu'à dix-huit, le dix huit non compris, quinze ou vingt sols ; & celui de douze pouces jusqu'à quinze, le quinze non compris, devroit se compter sur le pied de huit à dix sols : mais les Marchands veulent ordinairement l'avoir pour carpes ; c'est un double avantage pour eux, puisqu'en ce cas il ne leur coûteroit ( sur le pied de trois cens livres le millier de carpes ) que six sols, & ils auroient encore les quatre pour cent comme carpes ; au lieu que comme brochets, ils payeroient chaque piéce au prix convenu huit ou dix sols. C'est au vendeur à songer aux clauses qui lui conviennent, il n'est pas nécessaire de donner des avis aux acheteurs.

Les Marchands & les Regratiers de poisson, tant blanc que salé, ne peuvent pas faire cession de biens à leurs créanciers.

Je ne parle point ici de la maniere de pêcher les étangs, chaque pays a la sienne. Je ne dirai point non plus comment l'on peut endormir & prendre le poisson dans un étang ; ce seroit peut-être risquer de donner des instructions à gens qui en abuseroient. Je sçai même, par ce que j'en ai souffert, qu'il y en a qui sçavent l'empoisonner : je ne souhaite leur punition ni en ce monde, ni en l'autre ; mais seulement qu'ils ne laissent point cette dangereuse connoissance à leurs enfans, ni à ceux de leur profession.

Le poisson qui est sorti de l'étang par affluence d'eau ou autrement, peut être suivi tant par eau que par terre, jusqu'à la fosse de l'étang prochain qui est au-dessus, où l'on peut faire vuider & puiser l'eau huit jours après les eaux retirées ; & s'il n'y a point d'étang, jusqu'à l'héritage prochain où il sera trouvé, le tout en montant, & non en descendant. Il n'est point permis de le suivre dans les viviers ou fossés peuplés de poissons en l'héritage d'autrui.

La Coutume d'Orleans qui passe en ces matieres pour le Droit commun, défend de vuider les étangs par autre endroit que par les bondes & pilons, ensorte que l'eau ne puisse endommager l'héritage d'autrui. On peut suivre son poisson & le pêcher au prochain étang d'en-bas, vuide d'eau & pêché auparavant le sien, l'étang d'en-bas étant sujet pour la pêche & vuidange de recevoir l'eau de celui de dessus, & contraint de lever la bonde ; ce qui ne se peut faire que depuis le premier Octobre jusqu'au quinze de Mars. On ne peut vuider l'eau dans les prairies que l'herbe n'ait été fauchée & enlevée ; c'est pourquoi on est tenu de le faire sçavoir huitaine auparavant par publication aux Prônes des Paroisses ; & l'étang de dessous doit attendre que la pêche de l'étang de dessus soit faite.

Le poisson d'un étang devient meuble quand la bonde en est levée ; & ceux qui achetent la pêche des eaux dormantes, sont ordinairement obligés de les rempoissonner.

## ARTICLE IV.

### *De l'assec, des accidens & des ennemis de l'Etang.*

I. *De l'assec de l'Etang.* Par plusieurs raisons l'on peut être obligé de laisser un étang à sec ; ou parce que l'on a pêché tard en Mars ou Avril, & que l'étang ne peut regagner assez d'eau pour passer l'été ; ou parce que l'on n'a pas d'alvin pour repeupler ; ou enfin parce qu'il faut travailler à la poële, aux miternes, ou à la bonde & chaussée : mais je n'estime pas que ce soit un mal de laisser un étang à sec une fois en dix ou douze ans ; au contraire, l'étang se raffermit & n'en vaut que mieux : car il est certain qu'un étang que l'on pêche ordinairement à trois ans ayant eu une année d'assec, peut fort bien être pêché à deux ans, principalement si l'on y a mis de bel alvin.

L'on peut même tirer un bon profit de l'étang à sec, soit en y fauchant l'herbe soit en le faisant labourer dans les endroits propres à y semer avoine, orge ou autres menus grains qui y viendront en abondance, & quand l'on ne pourroit y semer quoi que ce soit, il sera toujours avantageux d'y faire labourer, parce que le labour donne à l'étang la qualité de terre neuve, où le poisson se plaît & profite à merveille. Il est vrai qu'après un assec on ne peut presque pas espérer de roussaille, à moins d'y en jetter ; mais la carpe y vit plus grassement.

II. *Des accidens de l'Etang.* Pendant que l'étang est alviné, & avant qu'il soit en pêche, il peut y arriver beaucoup d'accidens : le plus fâcheux est s'il manque d'eau l'été ; à quoi nous croyons avoir prévû en parlant de sa situation, & du ménagement des sources, rivieres ou chutes d'eau qui lui en fournissent. Pourvû que la chaussée & la bonde soient perfectionnées, comme nous l'avons dit, & qu'il y ait une bonne poële, il est presqu'impossible que l'étang ne conserve de l'eau pendant les plus fortes chaleurs, à moins qu'il ne soit dans un terroir sec & aride où l'eau ne tienne point. Ces endroits ne doivent point être choisis pour des étangs,

la situation en est très-désavantageuse & périlleuse. Si l'étang s'en va par le relais au mois de Mars, il faut avoir soin de le reboucher de bonne heure avant l'approche de l'été, pour gagner & conserver de l'eau.

La gelée est un des accidens le plus à craindre, & presque sans remede, si l'étang a peu d'eau lorsqu'elle commence : cependant il est très-rare que la forte gelée seule fasse périr le poisson ; l'on en conviendra après avoir observé deux choses, la premiere, qu'un étang, lorsque les gelées prennent, doit avoir plus de quatre pieds d'eau ; & comme les glaces les plus épaisses en France n'ont presque jamais trois pieds d'épaisseur, il est aisé de conclure que ce n'est point la force de la gelée qui fait périr le poisson : la seconde, c'est qu'aussi-tôt que le poisson sent la gelée, il se retire dans le plus profond de l'étang. Il n'y a donc qu'un seul cas où la gelée pourroit faire un tort irréparable ; c'est si après un beau jour, la nuit se trouvoit si froide, que la glace devînt épaisse de plus d'un demi-pied, comme je l'ai vû arriver ; en ce cas le poisson qui se trouveroit écarté dans l'étang & surpris, ne pouvant regagner le plus profond de l'étang, courroit risque de périr, ou plutôt seroit perdu absolument par la continuation de la forte gelée.

Voilà l'un des accidens de la gelée ; mais le plus dangereux qui n'arrive que trop souvent, & auquel néanmoins on ne fait point assez d'attention, c'est lorsque dans l'hiver il se trouve qu'un étang est glacé, & qu'il survient un tems de pluie ou de neige fondue qui augmente l'eau de l'étang avant que la glace soit fondue, le poisson qui étoit enfermé sous la glace, sentant l'eau nouvelle un peu chaude, sort de ses retraites ; & s'il trouve quelques trous à la glace, il y passe à la file ; mais si la gelée reprend, ce poisson se trouve entre deux glaces, & immanquablement il est gelé & perdu : ce faux dégel est plus nuisible & plus à craindre que les grandes gelées. Après avoir examiné s'il n'est point possible de remedier à cet inconvénient, on croit d'abord pouvoir l'éviter en faisant soulever la glace ; mais cela me paroît presque impossible : je n'ai trouvé qu'une seule maniere de prévenir ce mal, qui est de lever la bonde de l'étang jusqu'à ce que la glace soit fondue ou soulevée, ensorte que l'eau ne la surmonte point. Je puis assurer que c'est l'unique remede ; & si l'on ne veut pas en croire mon expérience, j'en rapporterai deux raisons très-sensibles. La premiere, que s'il n'y a point d'eau au-dessus de la premiere & ancienne glace, il est impossible que le poisson la surmonte & se jette au-dessus. La seconde, que le poisson sentant que l'eau coule & diminue, ne cherchera jamais à s'écarter du plus profond de l'étang : ainsi pour éviter que le poisson n'y gele dans un tems de faux dégel, & qu'il ne soit pris entre deux glaces, rien n'est plus salutaire que de lever la bonde dès le premier moment que l'on voit que l'eau peut surmonter la glace. Si le relais ou décharge de l'étang peut faire le même effet que la levée de la bonde, à la bonne heure ; mais on ne risque rien à lever la bonde, principalement si la cage du pilon est bien faite, comme nous l'avons dit ailleurs : j'entends s'il y a autour des jarretieres de bonnes planches trouées comme il faut & bien clouées.

Il se trouve quelquefois dans les étangs des grosses mottes de terre, des isles, islots & autres attérissemens, qu'on comprend tous sous le nom de *miternes*, & qui y font beaucoup de tort, parce que ce sont des retraites pour les ennemis du poisson. L'on peut mettre de ce nombre les grosses touffes de joncs, glaïeuls, roseaux & autres herbes puissantes qui naissent dans les étangs, & qui grossissent journellement, si l'on ne se donne pas le soin de les détruire, en les arrachant dès qu'elles commencent à paroître ; car il est constant que dans la suite cela devient presque impossible, à moins qu'on ne le fasse à grands frais : le meilleur est de les enlever & porter hors de l'étang.

L'autre sorte de miternes se forme dans l'étang en maniere d'isle flottante : il s'en trouve quelquefois de si spacieuses dans les grands étangs, que l'on peut marcher dessus à pied sec : les loutres & autres animaux destructeurs du poisson y font leur séjour fort à leur aise, ce qui cause un grand désordre, le loutre étant le plus dangereux ennemi du poisson, s'adressant au plus gros, même aux brochets du plus grand échantillon, qu'il attaque, prend & dévore.

Il y en a qui ayant vû ces isles s'élever sur l'eau, ont cru pouvoir les clouer à l'étang, en y fichant des pieux & des crochets pour les attacher au fond de l'eau & les empêcher de se soulever ; mais ces pieux & crochets étant mal attachés, ou pourrissant bien vîte, la terre s'est relevée aussi-tôt : ainsi cette maniere n'a pas réussi.

Les autres les ont fait labourer après avoir laissé l'étang à sec pendant tout un été ; & comme cette terre ne se soulevoit que parce qu'elle avoit jetté beaucoup de roseaux, qui étant creux dès le premier jet, faisoient soulever la terre, ces roseaux étant labourés & foulés entre deux, & n'ayant par conséquent plus leur premiere légereté, parce qu'ils se remplissent d'eau, l'attérissement n'a pas pû se relever jusqu'à ce que les roseaux ayent repoussé ; mais en grandissant ils ont fait renaître les isles, & ainsi cet expédient ne s'est pas encore trouvé sûr.

D'autres après avoir mis ces attérissemens en piéces, les ont fait enlever entiérement : on

tirer à bord & jetter de l'autre côté de la chaussée, ce qui a parfaitement réussi : mais il faut se souvenir de ne point mettre cette mauvaise terre de miternes sur la chaussée ; elle est mouvante, & n'y vaut rien du tout.

L'on a raison de mettre parmi les accidens fâcheux qui surviennent aux étangs, cette quantité effroyable de glais & roseaux qui naissent en ceux qui ne sont pas bien profonds ou sableux ; je n'y crois aucun remede, sinon que dans le mois de Mai l'on peut les faire couper ou faucher dans l'eau près de terre : l'on m'a assuré que l'eau entrant dans la tige, la pourrit & les fait mourir ; mais cet expédient étant d'un travail infini, je doute qu'il pût beaucoup profiter à celui qui l'entreprendroit.

III. *Des ennemis de l'Etang.* Le loutre, *lutra*, est un quadrupede amphibie, gros comme un gros chat, couvert de gros poils courts couleur de châtaigne : sa tête ressemble un peu à celle du chien, ses oreilles sont petites, ses pattes courtes ; sa queue est oblongue, garnie de poils. Il habite le long des bords des lacs, des rivieres & des étangs, & il fait ses *catiches*, cavernes ou retraites sous les crônes, au bas desquels se retirent ordinairement les poissons, dont il fait un très-grand dégât, par la quantité qu'il en dévore avec un avidité extraordinaire jusqu'à ce qu'il en soit rassasié, & il en emporte dans sa caverne, où ils causent une puanteur insuportable. Cet animal vit encore de racines, d'écorces d'arbres, de fruits & d'herbes.

La destruction du loutre est importante pour la conservation du poisson. Quant on apperçois le long des bords de l'eau des endroits battus par les empreintes des pieds du loutre, soit sur le sable ou sur la vase, ou bien lorsqu'on voit des endroits où il a coutume de manger le poisson qu'il attrape, ce qui se remarque par les arrêtes & les écailles qui y restent, il fait très-bon mettre dans ces sortes d'endroits un piége de fer appellé *traquenard*, que l'on tend dans la riviere au passage du loutre sous des crônes, & qu'on recouvre de vase le plus adroitement que l'on peut, afin que l'animal ne se méfie point : on attache une pierre au bout de la chaîne, & lorsque le loutre va à la pêche, & qu'il passe sous les crônes, il se trouve pris au piége dès qu'il y a marché ; & dans le moment qu'il se sent pris, il fait un saut dans la riviere, & entraîne avec lui le piége & la pierre qui est attachée au bout de la chaîne : comme leur poids empêche le loutre de remonter sur l'eau pour reprendre haleine, il se noye bien vîte, & avec un croc on retire au bord le piége & l'animal qui y est attaché. On peut en tendre des deux côtés de la riviere, pour qu'il soit plutôt pris.

Comme le loutre digere promptement, & qu'il se vuide de même, s'il rencontre sur le bord du rivage une place où il y ait par hazard une pierre blanche, soit de craie, de plâtre, ou quelqu'autre chose semblable, par un instinct particulier il ne manque jamais d'aller toujours fienter dessus ; ainsi on est sûr de le tuer à l'affut pendant la nuit : ou bien on le prend en environnant cet endroit de traquenards. On peut aussi y tendre un hausse pied.

Tout le secret pour réussir consiste à éventer le piége ; ce qui se pratique ainsi. On prend un héron mâle, on l'écorche, on ôte les jambes & le bec, on hache le reste menu, qu'on met dans une bouteille bien bouchée avec un bouchon de liége : on met cette bouteille dans du nouveau fumier de cheval pendant six semaines ou deux mois ; le héron à force de fermenter se convertit en huile ; on frote le piége de cette huile, ce qui l'évente de maniere que le loutre n'a aucune défiance.

Cet animal craint extrêmement le feu, à ce qu'on prétend, & s'il en apperçoit sur l'étang, il fuit au loin. Sa retraite ordinaire est sur les joncs ou touffes de roseaux, s'il en trouve dans l'étang. Il se plaît aussi sur les miternes ou petites isles, s'il y en a, sinon il se met aux environs de l'étang, dans des saules creux ou autres arbres, & souvent même il s'y place sur la tige : c'est pourquoi il faut avoir soin d'examiner tous les arbres qui se rencontrent autour des étangs, pour le surprendre ; & quoiqu'on l'ait manqué une fois, on ne doit pas pour cela désesperer de l'y retrouver. On dit que cet animal s'apprivoise aisément, & que quand il a été instruit il se jette dans l'eau à un certain signal, y poursuit les poissons, & les oblige à se refugier en grande quantité dans les rets qu'on y a tendus pour les prendre.

Personne n'ignore que la peau de loutre, après avoir été bien passée & bien préparée, s'employe en différentes espéces de fourrures. Quant à sa chair, elle est dure & coriace, & c'est une mauvaise nourriture : elle a l'odeur & le goût du poisson, & on la mange comme telle, même dans les Maisons Religieuses & en Carême : cependant il est certain que cet animal ne peut durer long-tems dans le profond de l'eau, & qu'il faut qu'il respire l'air : cela est si vrai, que se trouvant pris dans des truaux ou nasses au fond de l'eau il se noye facilement ; ce qui me persuade qu'il n'est point si poisson qu'on le dit : quoiqu'il l'aime fort, il ne laisse pas de manger aussi des canards, sarcelles, morelles, racannettes & autres : il va plus vîte dans l'eau que toutes sortes de poissons, mais sur terre les chiens le joignent facilement : il a des dents très-mauvaises, & ce sont des défenses dont il se sert contr'eux valeureusement : il a la vie & la

peau fort dures; mais s'il est blessé, se jettant dans l'eau il perd son sang & n'en échappe pas.

Le castor ou bievre, *Fiber*, est encore dangereux pour les étangs, parce qu'il vit de poisson plutôt que d'écorces, de feuilles & de fruits d'arbres. On en voit en France le long du Rhône, de l'Iserre & de l'Oyse, & fort peu ailleurs, ils sont bien plus communs en Allemagne, en Pologne & en Canada. C'est pourquoi je me contenterai de dire que cet amphibie a le corps court & massif, la peau couverte de poils doux, la queue longue d'environ un pied, épaisse d'un pouce, plate & sans poil, large de quatre doigts, écailleuse & grise, les jambes de devant semblables à celles du singe, & celles de derriere à celles de l'oye, cinq doigts à chaque pied, la tête comme le rat de montagne, ses dents grandes, fortes & aigues: c'est par la queue qu'on le prend sans danger; car il ne peut pas se tourner pour mordre celui qui le prend. Cet animal est moitié chair & moitié poisson; tout le corps est une chair tendre, douce & grasse comme celle de l'anguille; la queue a toute l'odeur & tout le goût du poisson, & on l'apprête & mange comme tel. La peau en est encore de meilleur usage pour faire des chapeaux, gants, bas, &c. On fait aussi beaucoup d'usage en médecine du *castoreum*, qui est une matiere molle que le castor porte dans deux vessies proche les aînes.

Les rats, poules d'eau, & généralement presque tous les oiseaux qui fréquentent les étangs, sont ennemis du poisson, si ce n'est du gros qu'ils ne peuvent prendre, c'est du petit. Les hérons entr'autres en détruisent beaucoup: mais ce qu'on ne croiroit pas, si on ne l'avoit vû, c'est que la grenouille attrape & mange la petite feuille de gardon, de tanche & de carpe: ainsi en pêchant l'alvin des carpieres, je conseille d'exterminer tous ces insectes.

Les forts brochets se prennent dans les fosses & dans les passages où ils guettent le petit poisson, & où on leur laisse toujours tendus de grands filets à larges mailles, pour que la poissonnaille passe à travers.

Il est bon de garnir les bords des étangs de grandes épines postiches fichées en terre d'espace en espace, pour empêcher les voleurs de nuit d'y venir trainer leurs filets.

Il est défendu de laisser aller les cochons & les oyes dans les étangs vuides, parce qu'ils mangent le frai & les œufs du poisson qui se conservent sous le limon.

## ARTICLE V.

### *Des Viviers, Réservoirs, Canaux, Fossés, Fosses & Mares.*

L'industrie des hommes a inventé les étangs: mais comme tout le monde n'a pas le terrein ou les moyens suffisans pour faire aux poissons de si vastes & superbes prisons, qui ont quelquefois des lieues entieres de longueur; & comme il faut d'ailleurs multiplier ses commodités & mettre tout à profit, on a trouvé le moyen de creuser par-tout des prisons plus petites, par l'usage des carpieres dont j'ai parlé ci-dessus, & des viviers, réservoirs, canaux, fosses & mares, dont il nous reste à parler.

Un vivier est (à proprement parler) une piéce d'eau vive où l'on met du poisson, qui s'y nourrit pour la provision de la maison & pour la vente courante; au lieu qu'on met le menu poisson dans les étangs pour croître & multiplier tranquillement jusqu'à ce qu'on pêche l'étang. L'un est pour le gros, l'autre est pour le détail.

On appelle réservoir toute sorte de lieu où on réserve le poisson tel qu'il puisse être, pour le prendre facilement quand on en a besoin.

On fait de grands & petits viviers, comme de grands & petits réservoirs. Une petite riviere qui passera par un jardin, donne lieu d'y faire de beaux viviers avec des grilles & des claies.

Ordinairement on fait le vivier dans l'enceinte de la maison, pour qu'il soit mieux gardé. On le fait profond de quatre pieds, on y fait couler la décharge de quelque bassin, & on lui choisit un bon fond de terre forte, ou bien on en fait un d'un bon courroi de terre glaise, dont on garnit aussi les côtés qu'on soutient par un petit mur d'un pied d'épaisseur. Il vaut mieux ne faire qu'un petit vivier, & le faire à l'épreuve de tous les accidens, que d'en mal faire un grand, qui sera sujet à des sécheresses mortelles pour le poisson.

Il y en a qui font des viviers à la queue de leurs étangs: ils environnent le lieu qu'ils choisissent, de pieux qu'ils fichent fortement en terre, à deux ou trois doigts de distance l'un de l'autre; ils les entrelassent avec des gaules pliantes, & ils y mettent le poisson qu'ils veulent pour la consommation courante de la maison ou des marchés.

Il ne faut pas croire que dans un vivier, qui n'est ordinairement qu'un large fossé où l'on jette le poisson qu'on veut repêcher journellement pour le courant de la maison ou du marché, on puisse en mettre pour grossir ou pour peupler: ces sortes d'endroits resserrés ne peuvent qu'en-

tretenir le poiſſon qu'on veut avoir le plaiſir de reprendre chaque jour ; mais l'on doit ſe ſouvenir que le bouchet que l'on y met vit toujours aux dépens du Maître, tant qu'il trouvera d'autre poiſſon plus foible que lui ; & c'eſt par cette raiſon qu'il eſt preſque le ſeul qui augmente dans un vivier.

Si le vivier n'a pas de ſources qui le rafraîchiſſent, le poiſſon ſentira la boue, principalement la carpe & la tanche, qu'il faudra faire dégorger dans de bonne eau de fontaine, de riviere, ou même de puits, pendant deux ou trois heures ſeulement.

On doit curer ce vivier environ tous les dix ans : il en eſt de même d'un canal, & des foſſés qui ſont autour d'un jardin ou d'un château. Et il eſt bon d'obſerver que la carpe dans ces endroits demeurera preſque toujours au même état ſans augmenter : mais la perche, la tanche & le gardon pourront s'y plaire & profiter, & encore plus le brocheton, s'il trouve à fourager ſur la rouſſaille ; avec cette obſervation que ſi le brochet y reſte trois ans, il eſt capable d'y faire un grand déſordre.

On a quelquefois des trous ou mares où l'eau ne tarit point. S'il ſe trouve un terrein ferme dans quelque coin de cour où les eaux ſe rendent naturellement, où le fumier ne va point, on y creuſe juſqu'à ce que le fond ſoit de bonne tenue, & quand cette foſſe eſt pleine d'eau de pluie ou autre, l'expérience m'a appris qu'y jettant dix ou douze carpes femelles & trois ou quatre mâles, l'on peut en tirer pluſieurs milliers de feuilles & d'alvin : mais il faut veiller ſur-tout qu'il n'y entre point de brochon. De ces mares ou trous, quoique de peu de conſéquence, l'on peut tirer un profit conſidérable, ſuivant la bonté de l'eau & du terrein. Il n'y a point de mal de planter autour quelques arbres convenables au terrein ; mais il ne faut pas ſouffrir que les canards, les oyes ni les cygnes y aillent la premiere année, ils y feroient trop de ravage ; il eſt même bon de les en tenir toujours éloignés autant qu'on le peut, auſſi bien que les beſtiaux. Au bout de deux ans on peut commencer à pêcher dans la mare de tems à autre, & y jetter tout ce qu'on aura pris de petit poiſſon.

On ſe ſert de la *truble* pour pêcher dans les canaux, viviers, foſſés & mares, & pour tirer le poiſſon des réſervoirs, des boutiques & autres lieux étroits. La truble, qu'on appelle en quelques endroits *etiquette*, eſt un petit filet de Pêcheur, qui a à peu près la figure d'un grand capuchon à pointe ronde, dont l'ouverture eſt attachée à un cerceau ou à quatre bâtons ſuſpendus au bout d'une perche. On s'en ſert auſſi pour pêcher les écreviſſes. Au ſurplus, voyez le Chapitre ſuivant, il traite de la pêche.

Pour engraiſſer le poiſſon des mares, foſſés & autres lieux où il pourroit ne pas trouver une abondante nourriture, on peut y jetter de la mangeaille telle que je l'ai dit ci-deſſus, page 400.

## ARTICLE VI.

### *Des Etangs ſalés, Parcs & autres Pêcheries.*

On appelle *étangs ſalés*, ceux où la mer ſe communique, ce qui en rend l'eau ſalée : on y pêche le poiſſon avec des baſtudes & autres filets, ou bien on le darde avec l'engin appellé *fichure*, qui eſt une eſpéce de trident.

On dreſſe des *bordigues*, qui ſont des eſpaces retranchés de roſeaux ou de cannes ſur le bord de la mer, pour prendre le poiſſon. Les brodigues ſont ordinairement conſtruites ſur les canaux qui communiquent de la mer aux étangs ſalés, pour prendre le poiſſon dans le paſſage de l'un à l'autre. Les canaux & foſſes des bordigues doivent être curés tous les ans, en ſorte qu'il y ait en tout tems quatre pieds d'eau au moins ; & on doit tenir les bordigues fermées depuis le premier Mars juſqu'au dernier Juin, pour ne pas nuire au frai du poiſſon.

Les *madragues* ſont des pêcheries faites de cables & de filets pour prendre des thons, & qui occupent près d'un mille en quarré. Les bordigues & les madragues ſont différentes des parcs, en ce qu'elles ſont ſur les bords de la mer, & les parcs ne ſont que ſur le ſable.

On donne le nom de parc à toutes les pêcheries conſtruites ſur les gréves de la mer, avec bois, pierres, claies ou filets, pour y prendre toutes ſortes de poiſſons que le flux amene. Il y a des hauts & des bas parcs : en général ce ne ſont que des grands filets tendus en équerre, puis contournés avec ouverture dans l'angle de l'équerre, de façon que le poiſſon que le flux amene, courant le long des filets, paſſe par les angles de l'équerre dans une eſpéce de foſſe ou cul-de-ſac qui n'eſt ouvert que du côté de la terre, & y demeure à ſec après le reflux. Les filets des hauts parcs ne doivent tomber au plus qu'à trois pouces au-deſſus du ſable, & leurs mailles doivent être d'un pouce ou de neuf lignes au moins : les mailles des bas parcs doivent être de deux pouces en quarré, & les rets tendus au-deſſus du ſable. Les parcs de pierre ne peuvent,

point passer quatre pieds de haut ; la grille qui y est dans le fond du côté de la mer ne doit point passer deux pieds, ni ses trous un pouce en quarré depuis la saint Remy jusqu'à Pâques, & deux pouces depuis Pâques jusqu'à la saint Remy. Les *bouchots*, qui sont des parcs construits partie de claies & partie de filets ; les *courtines*, les *ravoirs* & les *vannets*, qui sont des rets qu'on tend en différentes manieres sur la gréve que le flux de la mer couvre, doivent avoir leurs mailles de la grandeur marquée par les Ordonnances de 1681 & 1684.

Les pêcheries ordinaires se font de charpente ou de cloisonnage dans les rivieres poissonneuses ; on les place & on les construit de la maniere la plus convenable au lieu, eu égard à la qualité & à l'abondance du poisson qui y fréquente. Souvent on fait avec de la charpente ou de simples claies, des espéces de parcs ou canaux en talus, avec des réservoirs dans le bas, au pied du sault des moulins à eau, pour y prendre le poisson qui remonte ou descend, & pour l'empêcher de franchir le sault, sur-tout la truite, le saumon & l'alose.

Voyez au reste l'Ordonnance de la Marine, livre 5, & celle des Eaux & Forêts, au titre de la pêche.

Les Anciens croyoient avoir trouvé l'art de dessaler l'eau de la mer, en y plongeant une boule creuse ou autre vaisseau de cire mince, à travers de laquelle l'eau pût se filtrer sans laisser passer le sel, & par-là rendre l'eau de la mer potable en vingt-quatre heures ; mais cet antique secret est encore inutile à nos Voyageurs de long cours.

# CHAPITRE II.

## *De la Pêche.*

LA pêche est un des plus agréables passe-tems qu'on puisse prendre à la campagne, & celui qui renferme le plus de secrets : elle est divertissante, utile & aisée à exercer, pour peu qu'on ait de la patience ; elle est plus lucrative que la chasse, & elle paroît plus amusante à ceux qui n'aiment ni les plaisirs bruyans, ni les grandes fatigues.

Les eaux sableuses sont ordinairement plus fécondes, sur-tout en truites ; les eaux bourbeuses ne donnent que la carpe, la tanche, la perche, la roche, le barbeau, le meunier & l'anguille.

Comme il y a plusieurs sortes de poissons, il y a aussi divers moyens de les prendre. Il faut de l'invention pour y réussir ; c'est ce que l'expérience apprend tous les jours à ceux qui se plaisent à cet exercice. Quand on pêche, on doit absolument garder le silence : le poisson a l'ouie très-subtil & l'œil perçant ; il est curieux, tout ce qui lui paroît extraordinaire l'attire, il s'en approche, & ne cesse point de nager tout autour, qu'il n'ait reconnu ce que c'est. Il court au moindre bruit ; mais s'il est un peu fort, il s'en méfie & s'enfuit. Il faut aussi beaucoup d'adresse pour pêcher : le poisson est rusé, & si l'on ne sçait le tromper, on ne tient rien.

Dans les rivieres & autres endroits où l'on pêche aux filets, il faut avoir soin de bien nettoyer le lit de l'eau de tous pieux ou autres embarras qui pourroient déchirer les filets ou en empêcher l'action, & pêcher toujours en remontant contre l'eau, parce que le limon qu'elle emporte en descendant, éloigne le poisson.

## ARTICLE PREMIER.

### *De l'Anguille*, Anguilla.

J'ai déja parlé de l'anguille au Chapitre des étangs. Ce poisson aime à nager en grande eau ; cependant il demeure dans la bourbe, & ne se pêche en abondance que dans des grandes accrues d'eau, & quand elle est trouble : on le trouve dans les rivieres, les étangs & les grands ruisseaux, & même dans les eaux salées où il se jette avec le courant de l'eau douce où il a crû, & par l'embouchure où elle se décharge dans la mer. Les anguilles vivent de vers, de parties de poisson & de grenouilles ; ce qui fait qu'on les pêche avec ces appâts.

On les prend avec la nasse : on la tend dans les endroits où l'on sçait qu'il y a des anguilles, dans un pertuis ou vanne de moulin, ou dans le milieu d'une riviere où l'on fait une espéce de haie, comme nous le dirons. Si on veut tendre la nasse à un pertuis, on en ôte deux ou trois pieux qui font une ouverture large comme le trou de la nasse, puis on l'applique contre les

autres pieux, à l'ouverture du pertuis : il est essentiel de la bien attacher avec des cordes, de crainte que la rapidité de l'eau qui y passe ne l'emporte ; on doit même faire ensorte que le tout soit bien joint. Cela fait, on la sse ainsi la nasse qu'on a attachée le soir, & on y revient le lendemain matin ; s'il y a des anguilles, elles auront suivi le courant de l'eau, & on les trouve prises.

Lorsqu'on tend le piége à la vanne d'un moulin, (c'est l'endroit où il se doittendre) on observe la même chose qu'à un pertuis : les anguilles sont ordinairement plus abondantes en ces endroits-ci que dans l'autre. Mais si on est dans un lieu où il n'y ait ni pertuis ni moulins, & que la riviere où l'on veut pêcher soit fertile en anguilles, alors on prend un petit bateau, dans lequel on se laisse aller au courant de la riviere ; c'est ordinairement dans le milieu qu'elle est plus rapide. Là on forme une haie avec des claies qu'on fait tenir avec des pieux. Il faut qu'elles soient mises en triangle, & que dans le fond il y ait un espace pour laisser couler l'eau, & de la largeur de l'embouchure de la nasse. Cela fait, on prend la nasse, on l'enfonce dans l'eau, on l'attache à la haie à l'endroit où est l'ouverture qu'on y a laissée, & on fait ensorte que l'eau passe par-dessus.

Comme cette nasse ne peut être tendue que dans une riviere qui n'est pas extrêmement profonde, on peut au-dessous de l'endroit où elle est attachée à la haie, mettre quelques bourrées pour empêcher que les anguilles ou autres poissons qui prendront ce fil de l'eau, ne passent par-dessous, & ne rendent par-là l'effet de cette pêche inutile.

Voici un autre maniere de pêcher les anguilles, qui est divertissante & aisée à pratiquer. On prend des vers de terre les plus gros qu'on peut trouver, on les attache huit ou dix les uns prés des autres au bout d'un cordeau, puis on s'en va où l'on sçait qu'il y a des anguilles : on entre dans un bateau qui sert à choisir l'endroit de l'eau qu'on juge le meilleur pour cela ; y étant arrivé, on prend les vers attachés, comme on a dit, au bout d'un petit cordeau qu'on tient en main, & on les jette dans l'eau, tenant bien le cordeau par un bout. Aussi-tôt que les anguilles les apperçoivent, elles y accourent en troupe ; & chacune prenant un ver pour l'engloutir, il s'en prend autant qu'il y a de cette vermine. Quand on sent que le cordeau qu'on tient en main tire un peu, il faut le tirer à soi tout doucement ; & lorsqu'on est à portée, on prend ces poissons à la main, ou bien on les enleve dans le bâteau même. C'est ordinairement vers la nuit que cette pêche s'exerce ; elle est fort abondante, & manque rarement dans les lieux où les anguilles sont fréquentes.

Il y en a qui attachent ces vers à de petits hameçons propres pour les anguilles ; mais alors on doit les couper en deux, & les piquer par le milieu, afin que ces poissons ne puissent les prendre sans s'attraper à ces hameçons, cette méthode est plus sûre que la précédente. Au lieu de vers, on met, si l'on veut, des peaux de grenouilles ou des morceaux de chair de poisson crud ; tous ces appâts leur sont également bons. Il y en a qui prennent des hameçons d'un bleu de mer, qu'ils font faire exprès, & ausquels ils attachent de ces vers ; ensuite les anguilles attirées par cet appât, viennent en foule donner à ces hameçons, ausquels elle se prennent. On prétend que les hameçons d'une couleur bleuâtre sont les meilleurs pour la pêche, & que ceux qui sont trop bleus épouvantent les poissons : il est aisé de les rendre tels, lorsqu'après être polis, on les met dans la cendre chaude.

On pêche aussi les anguilles à la *fouine*, qui est un instrument de fer à deux ou trois fourchons fort aigus, qui est emmanché au bout d'une perche. On s'en sert à percer de gros poissons qui s'endorment sur le sable, dans des eaux claires & peu profondes, tant sur la mer que dans les rivieres.

Lorsqu'on veut pêcher à la fouine, on se promene le long des eaux où l'on sçait qu'on peut trouver des anguilles ; on fiche cet instrument dans l'eau jusqu'au fond, & de côté & d'autre, faisant comme si on vouloit fouiller pour en faire sortir le poisson. Quand cette machine est bien maniée, & qu'il y a des anguilles aux lieux où on la fait agir, elles se prennent entre les branches : on en tire quelquefois deux ou trois pour un seul coup.

On prend aussi les anguilles dans les gords, en leur tendant des filets qu'on appelle *gords à anguilles*, qui sont faits de fil-à-gor montés avec de la corde de teille ou corde à puits ; ils ont depuis cinq pieds jusqu'à six de hauteur, & de toute la largeur de l'ouverture du gord, qui n'en a d'ordinaire que quatre à cinq. Ce filet s'attache avec des pieux, & ne se tend que pendant l'hiver.

Les anguilles se prennent encore d'une autre maniere. On prend du farment dont on fait une grosse javelle qu'on lie par les deux bouts fort large ; on la jette ensuite dans le fond de l'eau, avec une grosse pierre ou un pieu auquel on l'attache, & on la laisse pendant une nuit ou deux dans l'eau : au bout de ce tems on la retire de l'eau, & on trouve des anguilles entrelassées dans

la

la javelle prise par les dents, qu'elles n'ont pû retirer du bois du farment après l'avoir mordu.
On peut conserver les anguilles dans les lieux ombrageux & bourbeux qu'on leur dresse exprès; on les y nourrit d'entrailles de toutes sortes de poissons frais & salés, de volailles, levreaux, lapins & autres bêtes, de pelures de fruits, de figues à demi-gâtées, de cormes, de glands concassés, &c.
Les anguilles, tant de la grande que de la petite espéce, se mangent rôties ou bouillies. On les sale aussi pour les garder; & alors elles sont plus saines, quoique moins agréables au goût.
La graisse de l'anguille est estimée pour ôter les taches de la petite vérole, pour guérir les hémorrhoïdes, & pour faire croître les cheveux. On la met aussi dans l'oreille pour la surdité. On fait avec la peau d'anguille trempée & bouillie dans de l'eau, un mucilage qu'on applique sur les tumeurs pour les amolir & les résoudre : il sert aussi pour les descentes.

### *De la Lamproye*, Muræna *ou* Lampetra.

La Lamproye est un poisson gras d'un goût exquis, qui a la figure d'une anguille, mais plus aisée à digerer; elle habite les lieux pierreux, se nourrit d'eau & de mousse, & aime cependant à nager en grande & belle eau : on l'appelle en Latin *Lampetra*, *à lambendis petris*, parce qu'elle léche & suce les pierres, les rochers & la surface intérieure des vaisseaux où elle a été mise. Les anciens Romains ne la connoissoient que sous le nom de murêne, & en faisoient amas dans leurs viviers. On dit qu'elle ne vit que deux ans, & que peu de tems après qu'elle a mis ses petits au monde, elle maigrit insensiblement, & meurt. Ce qu'il y a de certain, est qu'elle n'est délicate que pendant l'hiver & jusqu'à l'entrée du printems : ce tems passé, elle s'appelle lemproye *cordée*, c'est-à dire qui est devenue dure, & qui a passé sa saison.
La Lamproye de mer est de la figure d'une grosse anguille, qui a le ventre blanc, & le dos diversifié de taches bleues & blanches. Ordinairement elle sort de la mer à la fin de l'hiver, entre dans les rivieres, y fait ses œufs, & retourne avec ses petits dans son premier lieu.
La Lamproye de riviere est plus petite, & reste dans son lieu natal. On la trouve souvent dans des ruisseaux & dans des fontaines, où l'eau de la mer ne penetre point; mais plus elle habite des lieux fangeux, plus elle dégenere, tant pour la bonté que pour la grosseur.
On les pêche les unes & les autres comme les anguilles. La Lamproye mâle est meilleure que la femelle, contre l'ordinaire des poissons, & la femelle vaut mieux pleine que quand elle a fait ses œufs. Le foie dans les mâles est d'un beau verd de campagne, & dans les femelles il est d'une couleur plus foncée; l'on en tire une couleur verte très-belle & très-durable.

### *De la Lote*, Motella; *& de la Bourbote ou Barbote*, Barbota.

La Lote est un poisson de lacs & de rivieres tranquilles, fort commun dans la Saône & en Champagne; elle est plus plate & plus tanelée que l'anguille & la lamproye. Le plus estimé de ce poisson est le foie : il ne se transporte pas hors du pays.
La Bourbote aime aussi les eaux tranquilles & la fange; elle ressemble en tout à la Lote, excepté qu'elle a le bec plus pointu, la queue plus menue, le ventre plus grand, & la chair encore plus gluante.
Ces deux sortes de poissons sont du nombre de ceux qui sont les moins bons pour la santé, de même que l'anguille, la lamproye & la tanche. Les œufs de la lote purgent avec violence comme ceux du brochet & du barbeau. Les œufs de l'écrevisse de mer & des homards, écrasés cruds sur du papier, font un beau verd qui au bout de quelques jours prend la couleur de l'écrevisse cuite.

### *De la Vipere*, Vipera

La Vipere est une espéce d'anguille de terre ou serpent, dont la poudre, la chair & le sel ont acquis trop de crédit, pour n'en point parler dans cet Ouvrage, qui a pour but d'apprendre tout ce que l'économie champêtre peut offrir d'utile.
La Vipere est ordinairement longue comme le bras, & grosse de deux pouces : elle rampe assez lentement, ne bondit point, & ne peut pas se replier sur elle-même comme les autres serpens; mais elle pullule beaucoup, elle jette jusqu'à vingt petits tout vivans & envelopés dans de petites peaux qui se rompent le troisiéme jour, & elle n'en met bas qu'un par jour.
Cet animal est fort commun en Dauphiné, en Poitou, & dans plusieurs cantons de forêts où il y a des carrieres; car il habite les lieux rudes & pierreux : on en transporte par toute la France. Lorsqu'il est en liberté, il mange des grenouilles, des vers, des rats & d'autres insec-

tes ; mais quand il eſt renfermé, on peut le garder en vie un été entier ſans lui donner à manger, pourvû qu'il ait de l'air par quelques petits trous : les Apoticaires le gardent vivant dans des barils ou dans des groſſes bouteilles garnies de ſon ou de mouſſe.

Il eſt bon de prendre les Viperes dans le printems ou dans l'automne, parce qu'alors elles ſont plus graſſes & plus en vigueur. Le froid & le chaud les font mourir : on peut les toucher & en manger ſans danger dès qu'elles ſont mortes : mais le grand uſage qu'on en fait eſt de les réduire en poudre.

Pour bien faire cette poudre, il faut choiſir des viperes qui ſoient dans leur plus grande vigueur ; les femelles qui ſont remplies d'œufs ou de petits, ne ſont pas ſi bonnes que les autres : on leur coupe la tête, & leur ayant ôté la peau & les entrailles, on les fait ſécher à l'ombre, on les coupe par morceaux qu'on pile dans un mortier, & on les paſſe au tamis ; mais comme cette poudre eſt difficile à garder à cauſe que les vers s'y mettent, on peut la réduire en pâte avec une quantité ſuffiſante de mucilage de gomme adragon, & en former de petites boules ou trochiſques qu'on fera ſécher, & on les pulveriſera dans le beſoin : elle ſe garde long-tems de cette maniere.

La poudre de Vipere ſe donne dans la petite vérole, dans les fiévres malignes, & dans toutes les maladies où il eſt beſoin de réſiſter au venin, & de purifier les humeurs par transpiration : la doſe eſt depuis huit grains juſqu'à trente dans du bouillon ou autre liqueur convenable.

On fait ſécher au ſoleil le cœur & le foie de la Vipere, on les pulveriſe enſemble, & cette poudre s'appelle *Bezoard animal* : elle a les mêmes vertus que celle du corps de la Vipere ; on en fait la doſe un peu moindre.

Le fiel de Vipere excite les ſueurs : la doſe eſt d'une ou de deux gouttes dans de l'eau de chardon bénit.

On fait fondre la graiſſe qui ſe trouve parmi les entrailles, puis on la coule pour la ſéparer de ſes membranes : elles eſt claire comme de l'huile ; on s'en ſert en pluſieurs pays pour la petite vérole & pour les fiévres ; la doſe eſt depuis une goutte juſqu'à ſix dans un bouillon : elle entre auſſi dans les emplâtres & dans les onguents réſolutifs.

Si on aſſaiſonne bien les Viperes pour les ſervir ſur table, comme on fait les anguilles, l'uſage de leur chair eſt très-ſain, ſur-tout pour rectifier la maſſe du ſang.

La Vipere n'eſt venimeuſe ou dangereuſe que par ſa morſure, parce que dans la plaie qu'elle ouvre avec ſes deux grandes dents, ſa langue fourchue qui paroît comme un petit brandon de feu, darde en même tems un ſuc jaune & extrêmement acide, dont on prétend que le ſiége eſt dans un ſac glanduleux qui ſe trouve derriere la tête de l'animal : ce ſuc irrité eſt un poiſon qui ſe communique bien vîte à toute l'habitude du corps, & fige le ſang ſi on n'y remedie pas auſſi-tôt. Les plus promps remedes qu'on y puiſſe apporter, ſont de manger ſur le champ la tête, le foie & le cœur de la Vipere même ; ou de prendre du ſel volatil de Vipere, ou du moins de preſſer un peu la plaie pour en faire ſortir le plus qu'on pourra de ſanie & de ſang, puis la ſucer, & lier la partie un peu au-deſſus de la plaie, bien ſerré avec une ficelle dont on fera pluſieurs tours pour arrêter le cours du venin. Si la partie mordue ne peut pas être liée, on écraſera la tête de la Vipere, & on l'appliquera ſur la plaie ; ou bien on fera rougir au feu un couteau ou un autre morceau de fer plat qu'on approchera bien près de la plaie pour l'y ſouffrir le plus qu'on pourra ; ou bien on *ſcarifiera* la plaie, c'eſt-à-dire on l'inciſera en pluſieurs endroits, & on y appliquera de la thériaque ou de l'ail & du ſel armoniac pilés enſemble ; ou bien on fera brûler deſſus la plaie un peu de poudre à canon. Tous ces remedes tôpiques ſe font pour ouvrir les pores de la plaie, & en faire ſortir le venin : mais il faut qu'ils ſoient appliqués ſur le champ, dès que la morſure a été faite ; car ſi on a laiſſé au venin le tems d'entrer dans les vaiſſeaux du corps avant de les appliquer, il ne retournera point à la plaie, quelques ouvertures de pores que les remedes faſſent. Si l'on manquoit d'un morceau de fer, ou s'il falloit attendre trop long-tems pour en avoir, on ſe ſervira de charbon bien allumé ; car il en eſt en cette occaſion comme en la brûlure, qui guérit ſi on l'approche bien près du feu dès qu'elle a été faite, parce que la grande chaleur ouvrant les pores de la partie brûlée, les corpuſcules de feu qui étoient entrés dans la chair en ſortent promptement ; mais ſi au lieu de chauffer la partie on la laiſſe refroidir, ces mêmes corpuſcules de feu ſe cantonnent dans la chair, & y cauſe long-tems de la douleur.

Les Anciens avoient des gens qu'ils appelloient *Marſi* & *Pſylli* ; & dans les Indes où les animaux venimeux abondent, il y a encore des familles entieres qui ne font d'autre métier que de ſucer les plaies cauſées par les morſures de ces bêtes : ce qui en ôte tout le venin. La ſeule précaution que ces gens-là prennent, eſt qu'ils ſe lavent la bouche pluſieurs fois avec du jus de citron, qui eſt un excellent préſervatif contre la malignité du poiſon.

## ARTICLE II.

### *Du Barbeau*, Barbus.

Le Barbeau ou Bar est un poisson d'eau douce de grandeurs médiocres, qui ressemble à la carpe : sa chair est blanche, mais molasse, & n'est bonne que quand ce poisson est vieux Il se trouve dans les rivieres & dans les étangs ; il vit de limon, & est avide de l'appât, & prompt à sauter sur les piéges qu'on lui tend, si on n'y prend garde. On dit qu'il est rusé, & que lorsqu'il s'est apperçu qu'on lui dresse des embuches, il retourne en arriere, & prend une autre route ; cependant il est si stupide lorsque l'épouvante le tient, qu'il croit être bien en sûreté quand il a la tête cachée. Voyez ce que j'en ai dit au Chapitre précédent.

Les Barbeaux se prennent à l'hameçon dormant : on en tend plusieurs à la fois ; ils doivent être chacun long d'un pouce. On attache à chaque hameçon une ficelle longue d'environ deux pieds, & on y met pour amorce ou des vers de terre, ou de petits poissons. Cela fait, on attache tous les hameçons à une corde qui soit longue, éloignés les uns des autres de deux pieds ; puis on va à l'endroit où l'on sçait qu'il y a du barbeau, & y étant arrivé, on lie le bout de la grosse corde à un piquet, ou à quelque branche ou grosse pierre, ainsi qu'on le juge à propos ; ensuite on prend cette corde de la main droite, & on la jette dans l'eau le plus loin qu'on peut. La corde & les hameçons étant ainsi jettés, on les laisse jusqu'au lendemain matin, qu'on va les retirer avec le poisson qui s'y trouve pris. Il faut que le lieu où l'on tend les hameçons, soit net d'herbes & de racines d'arbres ; autrement la pêche seroit infructueuse.

Nous avons dit qu'on prenoit des anguilles à la fouine : on se sert aussi de cet instrument pour pêcher les barbeaux ; mais la maniere en est différente : car pour ceux-ci on se met dans un petit bateau, on se promene sur l'eau qui doit être fort claire, & dans des endroits où elle n'est pas profonde, afin de pouvoir découvrir le poisson. Quand on le voit, on s'en approche doucement & sans faire de bruit : s'il ne remue point, c'est une marque qu'il dort ; alors on prend la fouine de la main droite, & tirant droit dessus le poisson, on la lance sur le barbeau qui s'y accroche, puis on l'enleve.

## ARTICLE III.

### *Du Brochet*, Lucius.

Le Brochet est un poisson d'eau douce blanc & long : on le trouve dans les rivieres, les étangs & les lacs ; il se plaît dans la bourbe : il est fort goulu & vit de proie qu'il trouve dans l'eau ; ce qui fait qu'on en laisse le moins qu'on peut dans les étangs lorsqu'on les pêche, parce qu'il les dépeuple ; on l'appelle par cette raison le loup ou le tyran des eaux. Il vit long-tems, & on fait mention d'un qui fut pêché à l'âge de deux cens soixante-sept ans. Sa morsure est dangereuse ; ses yeux sont vifs & lumineux ; & quand il a été desseché, il luit la nuit comme un phosphore. Les petites pierres ou osselets qu'on trouve dans la tête du brochet, sont estimés pour hâter l'accouchement, pour purifier le sang, pour la pierre & l'épilepsie.

Les Naturalistes disent que les œufs de brochet commencent à s'enfler dans les mois de Mars & Avril, & qu'ils continuent jusques dans celui de Juin, qui est le tems où ils éclosent. D'autres veulent que les brochets soient produits par la semence des tanches, & que c'est pour cela que ces poissons vivent si bien d'accord ensemble.

Le brochet se prend à l'hameçon, auquel on met pour appât des goujons ou des grenouilles : il est bon de tendre deux hameçons à la fois ; il y en a de faits exprès. Il faut que les hameçons soient un peu forts, ainsi que la ficelle qui les tient attachés, parce que le brochet est de rude trait, sur-tout lorsqu'il se sent pris.

Voici une invention assez particuliere dont on se sert pour pêcher les brochets & brochetons, qui dorment au soleil depuis le mois de Février jusqu'en Août, & se tiennent ordinairement à fleur d'eau proche du bord : il est facile d'en prendre avec un colet de crin de cheval. Pour cela, on prend une petite perche longue d'environ neuf pieds, qui soit assez forte & d'un bois léger, afin qu'on puisse la manier d'une main. On attache au bout de cette perche un colet de crin de cheval en six doubles, & on le tient ouvert en rond le long de la perche ; après quoi on se promene le long des eaux où l'on sçait qu'il y a du brochet : il faut toujours que ce soit par un beau tems, que le soleil luise, & que l'eau soit très-claire : & si l'on voit quelque brochet qui dorme, on ne fait point de bruit en approchant doucement, de crainte

de l'éveiller, & jusqu'à ce qu'on soit à portée de le toucher aisément avec la perche ; puis y étant, on lui passe adroitement le collet qui aura un nœud coulant jusqu'au milieu du corps, & on l'enleve tout d'un coup hors de l'eau.

Ce qu'il y a de particulier à cette pêche, c'est que le brochet ne s'échappe point, quoiqu'on le touche ; il ne s'enfuit que quand il entend du bruit ; c'est pourquoi lorsqu'on pêche ainsi, s'il arrivoit que le poisson endormi ne fût pas bien tourné, qu'il eût la tête ou la queue droit à celui qui pêche, il faudroit le toucher doucement du bout de la perche pour le faire tourner, ce qu'il fera sans s'épouvanter ; puis quand on l'aura tourné à souhait, on le prendra comme nous venons de le dire.

### *Maniere de pêcher le Brochet avec des bricoles.*

La maniere de pêcher les brochets avec des bricoles est un peu difficile. La suite du discours fera néanmoins comprendre aisément ce que c'est.

Il faut qu'il y ait un morceau de liége percé ou fendu par le milieu, & attaché à la ficelle qui tient la ligne, & que ce liége soit mis à trois ou quatre pieds proche de l'appât, plus ou moins, selon la profondeur de l'eau : ce liége sert à tenir l'appât entre deux eaux, lorsqu'on a jetté la ligne. Il y en a qui au lieu de liége, se servent d'un morceau de jonc plié en quatre ou cinq doubles : ils prétendent qu'il est meilleur, parce que, disent-ils, le poisson qui y est accoutumé, ne s'épouvante pas si-tôt. Quand on tend les bricoles dans une eau courante, on attache une pierre grosse comme le poing ou environ au milieu de la ficelle, afin que la ligne étant mise dans l'eau, la pierre tombe au fond, & empêche ainsi cette ligne d'être emportée le long du bord. Si c'est dans un étang ou autre eau qui soit calme, il n'est pas besoin de pierre, la ligne se tient assez bien d'elle-même en état.

Le tout ainsi bien disposé, on met pour appât à l'hameçon du carpeau, si on en a, ou des perches, après leur avoir coupé l'aîleron de dessus le dos, parce qu'il pique, ce qui empêche le brochet de mordre ; ensuite on prend la bricole à la main droite, tenant toute la ficelle pliée, on la rapporte par-dessus le poisson attaché à l'hameçon, & prenant l'autre bout de cette ficelle dans la main gauche, on jette de la droite la ligne, le liége & le poisson de toute sa force, afin que le tout aille le plus loin qu'il est possible. Mais pour mieux faire encore, on peut prendre un petit bateau dans lequel on se met, on le conduit dans l'endroit où l'on veut tendre la bricole, & y étant arrivé, on la jette dans l'eau, puis tenant ce piége dans une main, on s'en revient au bord l'attacher à quelque chose. La véritable heure pour tendre la bricole, est à trois ou quatre heures après midi dans l'été, au lieu qu'en hiver on y va à deux ou trois heures : on la laisse ainsi passer la nuit, & le lendemain matin on va la tirer. Il faut que dans l'endroit où l'on tend les bricoles il n'y ait point d'herbes, à cause que les brochets ont coutume de s'y retirer pour voir leur proie.

### *Maniere de pêcher le Brochet à la ligne volante.*

On prend une longue perche de douze ou quinze pieds de longueur, & un peu plus grosse que le pouce ; on en attache presqu'au milieu une ficelle, & on l'entortille tout autour jusqu'au petit bout ; il faut que ce qui en reste soit long de deux ou trois toises ou environ : ensuite on attache un hameçon au bout de cette ficelle, & à cet hameçon un petit poisson pour appât, faisant en sorte que le bout du chaînon passe par-dessous l'ouie, & on lui fait sortir par la gueule, jusqu'à ce que la pointe du crochet de l'ameçon entre un peu dans le corps par-dessus l'écaille. Ce chaînon doit être après attaché à la ficelle, & non auparavant, car l'on ne pourroit accommoder comme il faut l'appât dont on vient de parler ; & pour faire que cet appât enfonce un peu dans l'eau, on met à deux pieds de distance un morceau de plomb gros comme une noix, qu'on attache à la ficelle : ensuite ayant la perche dans la main, on jette la ligne le plus avant qu'on peut, & se promenant sur le bord de la riviere ou de l'étang, on agite la ligne de tems en tems, pour faire remuer le poisson comme s'il étoit vivant : alors il n'y aura point de brochet dans l'endroit où l'on pêche, si on ne prend rien ; car s'il y en a, ce poisson aussi-tôt s'élancera sur cette proie afin de la dévorer. Mais il faut pour lors un peu de patience ; car qui tireroit la ligne aussi-tôt que le brochet a donné à l'amorce, gâteroit tout ; il faut lui donner le tems de l'avaler avant de le tirer à soi.

Au lieu de poisson pour appât, on se sert encore de grenouilles, & l'on peut prendre ce divertissement presqu'à toute heure du jour, quoiqu'il soit plus avantageux d'exercer cette pêche avant que le soleil se couche, & le matin deux heures après son lever.

*Maniere de pêcher le Brochet à la ligne volante, autrement dite à la Turlotte.*

Cette pêche eſt divertiſſante, en ce qu'on peut la faire en ſe promenant ſur le bord de l'eau, ſans attendre que le poiſſon vienne prendre l'amorce, comme cela arrive preſqu'à toutes les pêches à la ligne.

Pour faire cette pêche, il eſt eſſentiel de ſçavoir la maniere d'enfiler l'hameçon dont on veut ſe ſervir, & d'attacher l'amorce. Pour cela, il faut avoir un hameçon & un bout de fil d'archal jaune de la groſſeur d'une fine épingle, qu'on plie en deux, & qu'on tortille de maniere qu'il faſſe un petit chaînon, au bout duquel on laiſſera un petit anneau : à l'égard des deux bouts du fil d'archal qui reſteront du chaînon, on doit les attacher à la queue de l'hameçon avec de la ſoie ou du fil, enſorte que ce qui ſera attaché ne deſcende pas plus bas que l'endroit vis-à-vis le crochet de l'hameçon. Cela fait, il faut faire un cornet d'un gros carton, ou ſi l'on veut de terre à Potier, dont le dedans ne ſoit pas plus large que la groſſeur du tuyau d'une groſſe plume à écrire, & de la longueur environ d'un petit doigt ; enſuite paſſer à travers du cornet l'hameçon attaché au fil d'archal, puis faire enſorte que toute la queue de l'hameçon, depuis l'endroit vis-à-vis le crochet, & environ la longueur d'un travers de doigt du chaînon, ſoit cachée dans le cornet, & emplir ledit cornet de plomb fondu, en tenant l'hameçon par le bout du chaînon, afin que ce qui doit être enchaſſé ſe trouve dans le milieu, & enveloppé également par-tout ; après quoi on arrondit les deux extrémités du plomb. L'hameçon ainſi accommodé, il faut avoir un fer de la longueur de quatre pouces ou environ, qui ſoit fait de maniere qu'on puiſſe faire entrer dans la queue le bout d'un bâton de la longueur d'une canne, & qu'il y ait au bout un petit anneau par lequel il ſoit aiſé de faire paſſer la ficelle, & la ligne ſera faite. Le moment de la pêche étant arrivé, l'on prend un petit poiſſon de la groſſeur d'un pouce, & ſi cela ſe peut, un goujon ; on lui paſſe le chaînon dans la gueule & dans le corps par l'anneau qui reſſortira par l'endroit par lequel le poiſſon rend ſon excrement, & on fait enſorte que ce poiſſon avale tout ce qui eſt couvert de plomb ; enſuite on tourne la pointe de l'hameçon du côté de l'ouie, & on attache le poiſſon avec du fil en trois endroits, ſçavoir au-deſſus des ouies, au milieu du corps, & au-deſſus de la queue. L'amorce ainſi diſpoſée, on paſſe par l'anneau de fer le bout de la ficelle, dont il faut avoir dix ou douze braſſes entortillées autour d'un morceau de bois, & on attache cette ficelle à l'anneau du chaînon ; ce qui acheve la ligne dont on doit ſe ſervir, ainſi qu'on le va dire.

On tient de la main droite le bâton, & de la main gauche le paquet de ficelle qu'on détortille autant qu'il eſt néceſſaire, pour jetter dans la riviere l'amorce qu'il faut laiſſer aller à fond, & la faire ſautiller en retirant la ligne par petits ſauts; & lorſque le brochet s'élance ſur l'amorce, ce qui ſe ſent par le mouvement qu'il donne à la ligne, on doit la lui laiſſer prendre & emporter, & lui fournir de la ficelle juſqu'à ce qu'il ſoit arrêté ; il ne s'éloigne ordinairement que de ſept à huit pieds de l'endroit où il a pris l'appât ou amorce : il faut lui donner le tems d'avaler le goujon, & enſuite le ſonder doucement en retirant la ligne ; & ſi l'on ſent de la réſiſtance, ce qui eſt une marque que le brochet n'a pas abandonné l'appât, on retire en donnant un petit ſaut à la ligne par le mouvement du bâton, pour enferrer le brochet que l'on ramene enſuite aiſément au bord, en retirant la ligne peu à peu.

*Autre manire de pêcher le Brochet.*

On peut encore pêcher aux brochets de cette maniere, en ſe ſervant de trois ſortes d'hameçons. Les trois hameçons ſont attachées par une double chaînette de cuivre, afin que le brochet ne puiſſe pas d'un coup de dent couper la corde de la ligne. Rarement un poiſſon échappe-t'il d'un hameçon double ; car l'un ou l'autre des hameçons accroche, & quelquefois tous les deux. Il eſt à propos d'attacher un poiſſon à l'hameçon : on a obſervé que le brochet mord plutôt un poiſſon qu'il voit vivant, qu'un qui eſt mort. Un poiſſon auquel on paſſe l'hameçon par dedans le corps, ne vit pas plus de quatre à cinq heures; mais celui à qui on le fait paſſer par-deſſous les ouies, peut vivre douze heures. Dans les endroits où le brochet trouve aſſez à manger, il ne mord que le poiſſon qu'il voit remuer ; mais où il eſt affamé, il mord à tous appâts, pourvû que le poiſſon ne ſoit point pourri.

Le brochet ſe pêche encore de la maniere qui ſuit. Vous prendrez dans un tems beau & ſerein un miroir que vous expoſerez au ſoleil, & vous en ferez aller la réfléxion dans l'eau où vous ſçaurez qu'il y aura quelque brochet ; auſſi-tôt le brochet viendra paroître à la réfléxion du miroir entre deux eaux ; tuez-le au fuſil, il ſurnagera, & vous l'attirerez à bord avec un bâton.

## ARTICLE IV.

### *De la Carpe*, Cyprinus.

La pêche de la carpe n'eſt pas moins divertiſſante ni moins profitable que la précedente.

La carpe eſt un poiſſon d'eau douce très-commun, qui a des écailles fort larges, plus dorées les unes que les autres. Ce poiſſon ſe plaît dans les rivieres & dans les étangs, dans les lacs, dans les marais & dans les viviers; il vit d'herbes & de limon. La meilleure carpe eſt celle de riviere. On prétend que la carpe eſt habile à éviter le piége qu'on lui tend; que s'élançant en l'air, elle ſaute par-deſſus le filet, ſi les Pêcheurs ne préviennent cet inconvénient: ou bien on dit qu'elle s'enfonce la tête en terre, & que lorſqu'on a tendu le filet, il ne peut que paſſer par-deſſus, en lui touchant ſeulement la queue.

La carpe vit long-tems, comme il paroît par celles qu'on garde dans les foſſés des villes & des grandes maiſons: en trois ans elle devient grande d'un pied entre œil & fourchette: la laitée qui eſt le mâle, a la chair plus ferme & de meilleur goût que la femelle; & le tems de l'année où les carpes ſont meilleures, eſt en Mars, Mai & Juin. On dit que la carpe engendre ſix fois dans une année.

### *Maniere de pêcher la Carpe à la ligne.*

On prend des hameçons d'acier & des lignes de ſoye-verte, fortes & groſſes comme le bout d'un fer d'aiguillette, & on les attache à de grandes gaules qui ſoient d'un bois pliant qu'on ente dans un ſureau. La maniere de les faire ſe voit aſſez tous les jours parmi ceux qui ſe mêlent de pêcher. Il faut mettre à cette ligne un morceau de liége éloigné de l'hameçon, ſelon qu'on juge que l'eau eſt profonde, & de maniere que cette ligne étant jettée dedans, il y en ait long d'un pied qui trempe au fond de l'eau avec de l'appât au bout; car ſi la ligne ne trempoit pas environ un pied, la carpe la verroit, & elle ne mordroit point. Quelquefois lorſque les carpes ſe ſentent priſes, & qu'elles ſont extrêmement groſſes, il arrive que par les efforts qu'elles font, elles briſent la ligne. Pour éviter cela, on fait la ligne de cinq à ſix toiſes plus grande qu'à l'ordinaire: ce n'eſt pourtant pas à dire qu'il faille la jetter ainſi; mais on l'entortille autour de la gaule, & on n'en laiſſe qu'autant qu'on juge en avoir beſoin pour pêcher d'abord. Après quoi, lorſque la carpe a donné à l'amorce, & qu'on ſent qu'elle fait de grands efforts pour s'échapper, on ne la violente point; mais détortillant peu à peu la ligne, on lui donne la liberté de ſe promener; elle ne tarde gueres à ſe noyer, & on la prend.

Il y en a qui pour pêcher des carpes à la ligne, choiſiſſent un endroit profond & bien uni, ſans pierres, bois ni herbiers dans le fond, afin que les carpes y puiſſent voir & mordre l'appât: ils prennent auſſi garde que l'endroit de la riviere ou étang où ils pêchent, ſe puiſſe aborder quand ils ont enferré le poiſſon c'eſt-à-dire que le bord de la terre & l'eau ſoient de même hauteur; au lieu que ſi les bords étoient eſcarpés, & que l'eau fût beaucoup plus baſſe, ils ne pourroient rien faire qui vaille. Sçachant donc qu'il y a de la carpe à l'endroit où ils veulent pêcher, ils y jettent de l'appât pendant quatre ou cinq jours de ſuite, ſoir & matin, ils ſe ſervent ordinairement de féves ou haricots préparés de la maniere qui ſuit. Ils prennent des féves environ la quatriéme partie d'un boiſſeau, qu'ils laiſſent tremper dans de l'eau preſque tiéde pendant ſept à huit heures; enſuite ils les mettent dans un pot de terre avec de l'eau de riviere, & les font bouillir juſqu'à ce qu'elles ſoient preſqu'à moitié cuites; après quoi ils y mêlent trois ou quatre onces de miel & deux ou trois grains de muſc, les font encore bouillir juſqu'à ce qu'elles ſoient cuites à demi, & avant de les retirer du feu, ils y jettent environ la groſſeur de deux féves d'aloës citrin en poudre, puis ils les laiſſent encore bouillir un bouillon, & enfin ils les retirent du feu pour en appâter. Le poiſſon qui en mange, vuide tout ce qu'il a dans le corps, & eſt trois jours de ſuite affamé, ce qui le fait ſortir de bonne heure hors des crônes pour chercher à manger au lieu où il a coutume de trouver ſon appât. Cela obſervé, ils prennent des plus groſſes féves pour mettre à l'hameçon, & font enſorte qu'il y ſoit tout caché, hors la pointe qui doit un peu ſortir; puis ils jettent la ligne dans l'eau, gardent le ſilence ne remuent point, & prennent garde quand la ligne va à fond, qui eſt une marque que le poiſſon a pris l'hameçon: alors ils tirent la ligne en haut pour enferrer le poiſſon, qui auſſi-tôt qu'il ſe ſent pris, s'agite. En ce cas ils lâchent la ligne peu à peu, comme il a été dit; la carpe ſe promene, & perdant ſes forces, il leur eſt facile de la tirer à eux: quand elle eſt à leur portée, ils lui mettent d'abord le doigt dans la gueule, & l'amenent ſur terre. Pour mieux faire, on peut ſe ſervir pour enlever ce poiſſon, d'une truble qui eſt une eſpéce

de filet assez connu ; il faut l'avoir auprès de soi quand on pêche. Si on est seul, & qu'on voye approcher la carpe, on met le pied sur la ligne, & lorsque le poisson est à quatre ou cinq pieds du bord, on plonge la truble dans l'eau, on la glisse sous la carpe, on la leve, & le poisson s'y trouve enfermé : cette truble doit avoir deux pieds de profondeur, afin que la carpe ne puisse en sortir quand elle y'est prise.

Voici encore d'autres appâts dont on peut se servir pour pêcher les carpes à la ligne. On prend du marc de chenevi ( on en trouve chez les Huiliers ) la dose est d'une livre ; deux onces de momie, elle se vend chez les Apoticaires ; deux onces de sain-doux ou graisse de porc, deux onces d'huile de héron, autant pesant de miel, une livre & demi de pain blanc rassi, & quatre grains de musc : on mêle le tout ensemble, on en fait une espéce de pâte qu'on coupe par morceaux gros comme des féves, puis on s'en s'ert pour garnir l'hameçon. Il est bon que cette pâte ait un peu de corps, & ce n'est que par le moyen du marc de chenevi qu'on peut lui en donner. Cet appât est merveilleux.

En voici un autre qui n'est pas moins sûr. Vous prenez de la chair de héron mâle ou femelle, vous la mettrez dans une bouteille que vous bouchez bien, vous l'enterrez dans du fumier chaud, & l'y laissez l'espace de quinze jours ou trois semaines, pendant lequel tems elle devient en huile : il faut tirer alors cette bouteille, & la tenir bien bouchée, de crainte que cette liqueur ne s'évapore trop. Quand vous voudrez pêcher, prenez de la mie de pain, un peu de chenevi, pilez bien le tout ensemble, imbibez-le de votre huile, & faites-en une pâte qui ait du corps ; ensuite separez-la en boulettes grosse comme des féves, garnissez-en votre hameçon, & pêchez à l'ordinaire.

On se sert de l'un & l'autre de ces deux appâts pour appâter les endroits où l'on sçait qu'il y a de la carpe. Le meilleur tems pour la pêche à la ligne, est depuis le mois de Juin jusqu'en Août ; la carpe est alors affamée. Il y a des personnes qui dans cette saison ne se servent pour appât que de vers de terre & de féves cuites dans de l'eau.

### *Maniere de pêcher des Carpes le long des crônes avec un filet nommé Tramail.*

Voici des instructions pour ceux qui aiment beaucoup la pêche ; car il faut l'aimer & avoir pratiqué souvent des rivieres, pour sçavoir où en sont les meilleurs crônes, qui sont des cavernes dans lesquelles les poissons se retirent lorsqu'ils entendent du bruit. Quand on veut pêcher heureusement le long des crônes, on doit se transporter dans les lieux où l'on sçait qu'il n'y a rien qui puisse empêcher d'y tendre le filet, comme pourroient être quelques arbres renversés. Si ce n'est pas assez d'un tramail pour enfermer le crône, on en prend deux ; & pour les tendre, on a plusieurs perches de saule ou d'autre bois : il ne faut pas qu'elles soient blanches, car le poisson s'en épouventeroit. Ces perches doivent être longues à proportion que l'eau est profonde, & grosses comme le bras, pointues par le gros bout, & toutes unies & bien droites : on les pique dans l'eau le lonq du bord de la riviere, à six pieds l'une de l'autre, observant que pas une ne se trouve à l'entrée des crônes, cela feroit peur au poisson. Il est nécessaire qu'elles soient piquées en terre à force, & arrêtées par le haut avec une corde attachée à un arbre, s'il s'en trouve, ou à un piquet qu'on plante exprès. Les perches doivent être percées à fleur d'eau d'un trou à fourrer le petit doigt, afin de mettre à chacune une cheville de pareille grosseur, longue d'un demi-pied & de bois verd. Il est bon aussi qu'il y ait à chaque bout de la cheville une coche pour y attacher une ficelle un peu forte, longue d'un pied ou environ. Ces ficelles & ces chevilles servent pour attacher une corde qui traverse les perches. Quand le Pêcheur a ainsi tout préparé, il prend un tramail ou plusieurs, s'il en est besoin, il le déploye & le tend dans l'eau à fleur du bord de la riviere, & de maniere que le plomb tombe un peu au-dessous des crônes, afin de les enfermer. On remarquera qu'il faut que les chevilles dont on a parlé ne tiennent que très-peu dans leurs trous, afin que tirant la corde qui les tient, elles en sortent aisément, & donnent la liberté au filet de s'étendre pour fermer le passage des crônes, lorsqu'on lâchera brusquement la corde où est attaché le plomb du filet. Le filet étant ainsi tendu, on porte le bout de la grande corde qui traverse les perches & qui tient aux chevilles, à l'autre bord de la riviere, où on l'attache à un piquet ou autre chose qui s'y rencontre. Le Pêcheur qui veut tendre le tramail de la sorte, doit huit jours auparavant avoir placé ces perches, afin que le poisson accoutumé à les voir ne s'en épouvante pas. Après qu'on a tendu le filet comme il vient d'être enseigné, on cherche une place nette d'herbes, pour que le poisson puisse voir l'appât qu'il faut lui jetter : il est bon que cette place soit éloignée des crônes environ de cent ou deux cent pas. C'est sur les cinq ou six heures du soir, pendant sept ou huit jours, qu'on doit appâter les carpes avec des féves préparées, comme nous l'avons dit.

L'heure propre pour aller pêcher est sur les trois heures après midi. On va à l'endroit où l'on veut appâter le poisson, & on y jette huit ou dix poignées de féves préparées, puis on s'en retourne pour revenir le soir bien tard. On juge bien que pour pêcher ainsi, on doit être plusieurs; car il faut qu'un des Pêcheurs soit sur le bord où le filet n'est point tendu, pour y tenir la corde qui y est attachée, tandis que les autres s'en vont sans faire de bruit au-dessus de lendroit appâté, pour y frapper l'eau avec des perches & fouiller au fond & le long des bords, afin d'obliger le poisson de quitter ces lieux, & de se retirer dans les crônes. Ce bruit se fait après que celui qui tient la corde qui fait jouer le filet, a donné le signal: lui de son côté, bien entendu dans son art, tire le tramail aussi-tôt qu'il entend le bruit, & lâche la corde où les plombs sont attachés, qui tombe au fond de l'eau, & le filet ferme l'entrée des crônes, le poisson qui veut se sauver dans sa retraite, donne dans le piége, d'où on le tire après. Il s'y prend aussi d'autres poissons que des carpes; & cette pêche quand elle est bien entendue, donne beaucoup de profit.

Il se trouve quelquefois des rivieres remplies de beaucoup de crônes, & qu'on ne peut fermer qu'avec un grand nombre de filets. Il se trouve aussi des rivieres sans crônes, mais d'ailleurs garnies de grands herbiers, d'arbres renversés, ou d'espéces de petits rochers qui empêchent qu'on n'y puisse pêcher, comme on a coutume de faire ailleurs, avec des filets appellés *Scines*, ou de ceux en tramail. Dans ces sortes d'endroits, soit rivieres, étangs, marais ou fossés, il faut de nécessité, pour y prendre du poisson, en nettoyer une place longue depuis trente jusqu'à cinquante pas, sans herbes ni autre chose qui puisse empêcher la pêche. Ensuite on appâte cette place avec des féves cuites avec l'aloës; puis dès le premier jour que cet appât est mis, on s'en va sur le rivage, & on y pique à rez-bord une perche non pelée, longue selon la profondeur de l'eau, bien droite, grosse comme le bras, & unie tout du long, ensorte que le filet ne puisse s'y accrocher: il est bon aussi que le gros bout de cette perche soit coupé en pointe, pour le faire entrer dans le fond de la riviere. Cela fait, on va sur l'eau environ à deux toises plus loin, du côté de l'autre bord, où l'on pique encore une perche, puis une troisiéme à pareille distance, & davantage même, si l'étendue de l'eau le permet. Le travers de l'eau étant ainsi garni de filets, on en fait autant au-dessous, suivant l'étendue de la place nettoyée. Ces perches, après avoir été piquées, doivent être percées à fleur d'eau d'un trou à mettre une cheville grosse comme le doigt, qui néanmoins y doit entrer à l'aise, & avoir une coche ou un trou à leur bout pour y attacher une ficelle qui soit forte & longue d'un pied & demi. Toutes ces ficelles doivent être liées à longue corde: & quand on tend les filets aussi long que la riviere a de largeur, il faut que ce soit sur les deux ou trois heures après midi, & commencer d'attacher la corde du liége sur le bord, laisser aller au fond la corde du plomb; puis prendre l'autre bout du filet, l'aller attacher à l'autre bord & ensuite l'accommoder de façon que le plomb soit relevé sur les chevilles, afin que le poisson ne puisse se tirer du filet quand il y sera tombé.

Lorsque le tout est ainsi préparé, on doit sur les sept heures du soir jetter le reste des féves dans le milieu de la place nette, & quand il est nuit, aller trois ou quatre personnes avec le Maître Pêcheur, sans faire de bruit, deux sur un bord & deux sur l'autre, & tout vis-à-vis l'un de l'autre, observant de ne point approcher du tramail de plus de deux toises, jusquà ce que le signal ait été donné par celui qui doit faire jouer le filet. Les quatre personnes étant ainsi toutes prêtes, celui qui entend le mieux cette pêche, prend alors les deux bouts des cordeaux des chevilles qui sont au piquet du côté du bord, & en courant les tire deforce, & arrache par cet effort toutes les chevilles, qui donnent la liberté au filet de s'étendre & d'enfermer le poisson qui est accouru à l'appât pour le manger. En même tems que cette corde est tirée, on donne le signal, & les quatre personnes de compagnie courent aussi-tôt, avec chacun une perche, ajuster le bout du filet proche le bord, afin que rien ne puisse passer, & que les cordes du plomb soient l'une & l'autre sur chaque ligne qui est au bas de chaque filet: c'est par ce moyen que le poisson reste enfermé dans les deux tramaux comme dans une cage. Cette manœuvre finie, deux hommes prennent chacun un bout d'un des filets, & l'approchent peu à peu de l'autre, pendant que les autres avec des perches foulent le fond de l'eau & le long du rivage, pour faire que le tramail ne passe point par-dessus le poisson, & pour l'obliger à fuir vers l'autre filet.

On continue d'agir ainsi jusqu'à ce que les deux filets soient tout près l'un de l'autre, & que le poisson s'y trouve enfermé comme entre deux nappes pliées en double; après quoi on retire le tout hors de l'eau.

Il est bon de remarquer que cette pêche ne convient point aux eaux qui coulent avec quelque rapidité; le courant empêcheroit les filets de s'étendre, & de rester en état sur les chevilles; c'est pourquoi on choisit toujours pour cela un endroit où l'eau est la plus claire & la plus plate.

### *Autre maniere de pêcher la Carpe.*

On peut faire cette pêche dans les rivieres, & sur-tout dans les étangs. Il faut avoir une vieille chaloupe qu'on remplit de branchages, de maniere que l'eau ne les puisse entraîner; le buis qu'on coupe des vieilles palissades est meilleur pour cela que d'autre bois. La chaloupe en étant pleine, on la fait couler au fond de l'eau, & on l'y laisse trois mois & même plus sans y toucher. Il est essentiel que l'eau soit assez profonde pour que le poisson puisse entrer dans cette chaloupe sans être vû. Il s'y rend, & si j'ose me servir de ce terme, il y niche. Quand on veut pêcher, on prend deux autres bateaux, ausquels on attache avec des cordes la vieille chaloupe qu'on retire du fond de l'eau, par le moyen des cordes qui y sont liées à des gonds ou boucles de fer qu'on y a attaché exprès. La chaloupe tirée du fond de l'eau, on la conduit dans quelque fosse, ou sur un des bords de l'étang ou de la riviere où l'eau soit si peu profonde, que la chaloupe s'y puisse vuider d'eau, sans que celle de la riviere y rentre: on ôte tout le bois qu'il y a dans la chaloupe, on en puise l'eau avec un sceau, & on trouve les carpes au fond: on n'y prend que des grosses carpes, car les petites n'y entrent point. Lorsqu'on a retiré tout le poisson de la chaloupe, on la remplit du même bois, & on la traîne au milieu de l'eau, où on la fait enfoncer comme auparavant, pour la pouvoir repêcher dans un autre tems.

### *De la Brême*, Bresmia, *& de la Vendoise*, Jaculus.

Ces deux poissons ressemblent beaucoup à la carpe, se trouvent dans les mêmes lieux, vivent des mêmes alimens, & se pêchent de même.

La Brême est plus applatie & plus large, & a les écailles plus grandes que la carpe; & sa chair est molasse, tendre & excrementeuse.

Le poisson qu'on appelle communément Vendoise, est aussi différent de la carpe, en ce qu'il est blanchâtre & plus applati qu'elle; & sa chair est d'un meilleur goût. Voyez ce qui a été dit de ces deux poissons au Chapitre précedent.

## ARTICLE V.

### *Du Chabot, du Goujon, de l'Able, de l'Eperlan, de la Motelle & du Veron.*

Quoique ces poissons ne soient pas de grande importance, on ne laisse pas que de s'amuser à les prendre; il suffit qu'on pêche & qu'on prenne quelque chose pour avoir du plaisir.

Le Chabot (*Cottus*) est un petit poisson de riviere à grosse tête, dont le corps va toujours en diminuant; on le trouve fréquemment dans les eaux les plus rapides; il se retire volontiers sous les pierres, & se creuse des trous dans le sable pour s'y cacher; il se fourre aussi quelquefois dans la bourbe. Le chabot a le trait des aîlerons fort vîte, & quand il passe d'un endroit à un autre, on diroit que c'est une fléche qui passe.

Le Goujon (*Gobius*) est aussi un petit poisson de riviere blanc & semblable à un éperlan; il se plaît dans la bourbe, & est toujours au fond de l'eau.

L'*Able* ou *Ablette* (*Alburnus*) poisson si commun dans la Seine & dans quelques autres rivieres, est un petit goujon plat & mince, qui a le dos verd & le ventre blanc. Il est fort goulu, & facile à prendre à l'hameçon. Il n'a point de fiel: c'est de ces écailles dont on fait les fausses perles.

L'*Eperlan* (*Eperlanus*) ressemble au goujon, mais il est plus agréable à cause d'un goût de violette qui lui est particulier. C'est un petit poisson de mer, de couleur perlée, long comme le doigt, & gros comme le pouce, qui remonte dans les rivieres, où il vit de moucherons, de mouches & d'insectes.

La *Motelle* est un petit poisson de riviere, & principalement de lac; il est ordinairement gros comme un éperlan; il a la peau visqueuse sans écaille, le corps tortueux, la tête grande, large & un peu applatie, & il est très-gourmand. Il est commun en Suisse & en Bourgogne: sa chair, quoique visqueuse, est assez estimée pour son goût.

J'ai parlé du *Veron* au Chapitre précédent: on le nomme en Latin *Varius*.

Tous ces petits poissons se prennent à la nasse dans les rivieres & aux grands filets. Il y a des ruisseaux où ils abondent en quantité; il est aisé de les y prendre, en détournant l'eau par des batardeaux, pour mettre les ruisseaux presqu'à sec. La véritable saison pour pêcher le chabot & le goujon est depuis le mois de Novembre jusqu'à Pâques: ce tems-là passé, il n'y fait point bon, de quelque maniere que ce soit. On ne prend point ces poissons à l'hameçon, si ce

n'eſt l'able : les autres ne donnent point à l'appât ; & ſi c'eſt avec une naſſe qu'on les pêche ; il faut que les mailles n'en ſoient pas trop larges, de crainte qu'ils ne paſſent au travers.

Pour pêcher les petits poiſſons dans les ruiſſeaux & petites rivieres, il eſt néceſſaire d'être deux. Prenez le cercle d'un grand tonneau qui ſoit bien fort, partagez-le par la moitié, attachez un filet à cette moitié, & liez ce cercle ferme à une grande perche ; il faut mettre du plomb au bas du filet, à l'endroit où la corde du filet fait la corde de l'arc. Vous prenez ce filet avec vous, & une autre perſonne prend un fouloir ; vous allez le long des ruiſſeaux ou des petites rivieres, & dans les endroits où il y a des herbages, ou bien dans ceux où l'eau fait quelques recoins, ayant creuſé ſous les bords du rivage, vous pouſſez votre filet devant ces joncs ou ces recoins, & celui qui tient le fouloir, foule l'eau dans ces herbages ou dans ces recoins ; le poiſſon voulant s'enfuir, donne dans le filet.

## ARTICLE VI.

### *De la Loche & du Meunier.*

La *Loche* ( *Apua* ou *Cobites* ) eſt un petit poiſſon de la taille d'un éperlan, qu'on trouve dans les petites rivieres & dans les ruiſſeaux, qui ſe darde avec une grande vivacité, & qui eſt le plus friand de tous les autres poiſſons. Il y en a de trois ſortes. 1°. La loche franche, qui a le corps rond, & qu'on nomme ainſi, parce que ſes écailles ſont douces, & ſa chair plus délicate & plus tendre. 2°. La loche à aiguillon, qui eſt plus grande & plus large, le corps applati, un aiguillon à chaque côté des ouies, & la chair plus dure, moins gracieuſe & moins ſaine que la précédente. 3°. La lochette ou loche barbue, qui prend ſon nom de ſa petiteſſe & des barbillons qui lui pendent comme au barbeau.

Ce poiſſon ſe plaît parmi les herbes & dans la bourbe ; on le pêche avec des filets dont les mailles ſont fort étroites, de crainte qu'il ne paſſe au travers : c'eſt ordinairement ſur le bord des eaux qu'on le pêche. La loche eſt très-vive : le vrai tems de la pêcher eſt pendant les mois d'Avril & de Mai.

Le *Meunier* a pluſieurs noms, ſelon les différens pays. On l'appelle *Têtard* ou *Têtu*, parce qu'il a une groſſe tête ; *Meunier*, parce qu'on le prend autour des moulins, ou parce qu'il a la chair blanche ; & *Mulet*, *Majon* ou *Menge*, du mot Latin *Mugil*. C'eſt un poiſſon de riviere, eſpéce de barbeau, qui a une groſſe tête, les écailles luiſantes, la chair blanche & molle, & qui eſt tout blanc, mais moins deſſus le dos que ſous le ventre. Ce poiſſon eſt très-agile, & vient ſouvent de la mer dans les rivieres. Celui de mer vaut mieux que celui de riviere : il y en a pluſieurs eſpéces de l'un & de l'autre. Ils ont tous dans la tête un os entouré de pointes comme une châtaigne ou comme un hériſſon.

On peut conſerver long-tems le meunier dans un vivier, pourvû que l'eau en ſoit claire ; il ſe nourrit de bourbe & d'eau, & de petits animaux qui nagent ſur la ſuperficie. On le prend à la ligne, & on met pour appât à l'hameçon des grillons qu'on trouve par les champs, ou des grains de raiſin, ou bien d'une eſpéce de mouche qu'on trouve cachée en hiver le long des rivieres. Il y en a auſſi qui ſe ſervent de cervelle de bœuf, dont ils garniſſent leurs hameçons. Ce poiſſon ne va jamais ſeul, il eſt toujours de compagnie, ce qui eſt cauſe qu'on en prend beaucoup, ſoit à la ligne ou au filet.

Il y a encore une autre eſpéce de *Meunier*, dont les écailles ſont plus tranſparentes, un peu plus larges & plus déliées ; elles approchent de la couleur de l'argent. Ce poiſſon eſt long, épais & charnu ; il eſt ruſé, ce qui le rend difficile à prendre ; il entend lorſque les Pêcheurs tendent leurs filets, à moins que le bruit du vent ne l'empêche. Il reſte ſouvent entre les bancs de ſable qui s'amaſſent dans les rivieres, ce qui fait qu'on l'attrape rarement au filet. Pour le prendre, les Pêcheurs ſe ſervent plutôt de la ligne que de tout autre piége : c'eſt ordinairement dans le mois de Mai que cette pêche commence à être bonne, & depuis ce tems-là juſqu'au mois de Mars : c'eſt alors que ce poiſſon multiplie.

Pour amorcer l'hameçon, on prend d'autre petit poiſſon ; puis tenant la ligne en main, on ſe promene où l'on croit que la riviere eſt abondante en meuniers, & lorſqu'on voit l'occaſion propre, on jette la ligne le plus loin qu'on peut. Quand les meuniers voyent l'amorce ils y courent, & en la voulant avaler, ils ſe prennent à l'hameçon qui eſt caché deſſous. Ce poiſſon s'amorce auſſi avec des vers qu'on prend ſur des charognes ; & après en avoir fait amas, on les conſerve dans des pots pleins de ſon ; & ſi on veut n'en point manquer, on peut mettre du ſang caillé dans de mannequins.

## ARTICLE VII.

### *De la Perche, de la Plie & du Carrelet.*

Ces trois sortes de poissons sont d'eau douce & de mer.

La *Perche* (*Perca*) est vorace comme le brochet. Elle est de couleur différente sous le ventre, ayant presque le reste du corps tout cendré, excepté quelques taches noirâtres qui lui descendent du dos. Elle se nourrit dans les rivieres ; & quoiqu'elle ait le trait de l'aileron fort vîte, il n'y a guéres de poisson plus facile à prendre. On tient que les perches jettent en hiver par la bouche une petite rosée rougeâtre qui leur fait de la douleur, & que pour lors elles nagent à fleur d'eau, ce qui fait que les Pêcheurs qui les remarquent aisément, les prennent au filet : il y en a qui pêchent les perches à l'amorce composée de foie de chevre.

La *Plie* (*Passer lævis*) & le *Carrelet* ou *Carreau Quadratulus*, sont deux poissons plats de même genre, qui ne different qu'en ce que la plie est plus grande, & que le carrelet a une forme presque quarrée.

On les trouve dans les rivieres, sur-tout dans la Loire & dans les étangs. Ce genre de poisson est rusé ; & lorsqu'il sent les Pêcheurs, il gagne le gué, s'attache à la terre & trouble l'eau, afin qu'ils ne le voyent pas. Quand on veut le pêcher, il faut que le tems soit calme ; on y va avec des bottes, si la saison n'est pas chaude ; ou pieds nuds, si le tems le permet. Ce n'est ordinairement que dans les rivieres où l'on peut passer à gué, qu'on cherche les plies ; on marche dans les endroits où il y a du sable, & on y imprime les pieds le plus fortement qu'on peut ; ces traces restent ainsi, pourvû que l'eau ne soit point agitée ; & après avoir attendu un peu de tems, on retourne vers ces mêmes traces & on les trouve renplies de plies qu'on prend à la main.

## ARTICLE VIII.

### *Du Saumon*, Salmo.

Le saumon est un gros poisson couvert de petites écailles, long & large à proportion ; sa gueule est large & fort garnie de dents ; sa tête est sans écailles ; il a le dos d'un bleu noirâtre, & de grands yeux. Ce poisson naît dans la mer où il se pêche, ainsi que dans plusieurs rivieres qu'il remonte au printems jusqu'à leur source. Il y a des Naturalistes qui prétendent que le saumon naît dans les rivieres ainsi que dans la mer ; qu'à la vérité celle-ci les donne plus gros ; que la Garonne & la Loire en produisent beaucoup d'origine. D'autres veulent que ces poissons prennent d'abord l'être dans les fleuves ou dans les rivieres, & qu'ils descendent après dans la mer : mais la plus commune opinion est, que le saumon va toujours à contre fil de l'eau, & ne descend jamais ; qu'il vient de la mer, & suit sur-tout les salines lorsqu'elles montent. Le tems où les rivieres abondent le plus en saumons, est ordinairement les mois de Mai, Juin & Juillet : ils vivent d'eau trouble, & pour cela ces poissons cherchent toujours les endroits où il y a de la bourbe. Il y a des Pêcheurs qui assurent avoir trouvé dans le corps des saumons, d'autres petits poissons. Le saumon est extrêmement vif, & quand il nage, on diroit que c'est un trait qui est décoché. La femelle du saumon se nomme *bécard* ; elle differe du mâle en ce qu'elle a le bec plus long & plus crochu, les écailles moins claires, le corps parsemé de taches brunes tirant sur le noir, le ventre plus plat, la chair moins rouge, plus séche & moins délicate : elle jette ses œufs en Octobre, Novembre & Décembre, & la pêche en est alors défendue. Le plus ou le moins d'âge du saumon, décide de la maniere dont on doit le prendre. Quand il est petit, il se prend à l'ameçon : il faut à la vérité que ce piége soit gros & proportionné à la force de ce poisson. On le prend au grand filet & à la nasse ; on le pêche aussi avec la fouine : voici pour y réussir les particularités qu'on doit sçavoir.

### *Maniere de prendre les Saumons à la Fouine.*

Dans le mois de Mai les hirondelles tourmentent beaucoup les saumons, & de telle sorte ; que ces poissons fatigués de sauter pour les éviter, vont se ranger au bord des rivieres, où tour à tour ils s'enfoncent dans l'eau, & viennent sur la superficie. Dans ce tems-là les Pêcheurs expérimentés se promenent le long de ces bords dans un bateau, & aussi-tôt qu'ils ont apperçu sauter quelque saumon ils s'arrêtent à l'endroit ; ils prennent leur fouine armée de six à sept pointes, & la tenant prête à tomber, ils la lancent d'abord que ce poisson vient à reparoître sur la superficie de l'eau, & le prennent ainsi. Ce premier saumon pris n'est qu'un

appât pour en attirer d'autres : aussi-tôt qu'on l'a, on le lie bien avec une corde, tout en vie qu'il est, & on le tient ainsi dans l'eau jusqu'à ce qu'il en vienne un autre, qui ne manque point de le mordre. Le Pêcheur qui s'en apperçoit, tire doucement à bord celui qu'il tient garotté, tandis qu'un autre, la fouine à la main, darde le saumon qui suit.

Dans les rivieres voisines de la mer, on voit venir de loin les saumons, cherchant l'eau douce, souvent en grosses troupes, & quelquefois n'étant que trois ou quatre ensemble.

### *Maniere de pêcher les Saumons aux Filets.*

Les saumons ordinairement entrent en amour vers le milieu du mois de Mars, & c'est dans ce tems que les Pêcheurs se disposent à leur tendre des filets, qui doivent être à double tramail, hauts de deux pieds & longs au moins de plus de trente; ou pour mieux dire, ces sortes de filets doivent occuper toute la largeur, ou peu s'en faut, de la riviere où l'on pêche: nous dirons dans la suite comment on doit tendre les grands filets pour prendre les gros poissons. Quand ils sont tendus, plusieurs Pêcheurs, chacun dans une nacelle ou petit bateau, se promenent en descendant l'eau, tandis que les saumons donnent dans le piége. Ceux qui s'y sentent pris, rompent quelquefois le filet par les fortes secousses qu'ils y donnent : s'il s'y en prend plusieurs à la fois, & qu'ils ne puissent s'en débarrasser, ils s'élancent les uns sur les autres. s'il y a de l'espace, & se tuent. Quelquefois les saumons se prennent par hazard dans des filets qui n'avoient pas été tendus pour eux.

Il y a des endroits où l'on pêche les saumons la nuit avec de la lumiere, qui les attire, & on les tue à coups de fourches.

On les prend encore dans certaines digues faites exprès, où il y a des barreaux de fer disposés de telle maniere, que les saumons en montant les font ouvrir avec la tête; & comme ces barreaux se referment aussi-tôt que les saumons sont entrés, & qu'ils ne peuvent se rouvrir lorsqu'ils veulent descendre pour retourner à la mer, ils se trouvent arrêtés comme dans un réservoir, où il est aisé de les prendre.

Les saumons se mangent frais & salés. On les pêche sur les côtes de la Grande Bretagne pendant les neuf premiers mois de l'année : dès qu'ils sont pris, on les habille, c'est-à-dire on les ouvre, & on en ôte les oreilles & les ouies; puis on les sale dans de grandes cuves, d'où on les retire après qu'ils ont pris sel, pour les paquer dans des gonnes ou autres futailles moindres. Il s'en fait un grand commerce.

## A TICLE IX.

### *De la Truite, de l'Alose, des Anchoies & des Sardines.*

La truite (*trutta*) est un poisson d'eau douce : il y en a de deux sortes l'une qu'on appelle simplement *truite*, & l'autre *truite saumonée*. La premiere se nourrit dans des eaux de sources vives & claires, & l'autre est beaucoup plus grande, a la chair rouge comme un saumon, & se trouve dans des lacs & dans les rivieres. Elles descendent à la mer petites & en fourmillieres au mois de Mai; elles rentrent dans les rivieres en Juin, Juillet, Août & Septembre, & alors elles sont grandes, grosses & saumonées; quelques-uns les appellent grils & petits saumons : il s'en fait une pêche considérable pendant ces quatre mois.

Les truites ont des dents sur la langue, & sont marquetées de plusieurs taches jaunes & rouges; elles vivent de petits poissons, de vers & de graines. On les trouve plutôt dans les petites rivieres que dans les grandes, & sur-tout dans celles qui coulent avec rapidité, & dont le lit est pierreux; elles ont le trait de l'aîleron très-violent; elles nagent à contre-fil de l'eau, & résistent, en sautant plus de trois coudées de longueur, à la violence des flots. La truite, sur-tout la saumonée qui vient de la mer, est plus abondante & plus délicieuse en été qu'en toute autre saison; en hiver elle perd presque tout son bon goût. Il y a une autre sorte de truite qu'on appelle *ombre*, dont la chair sent le thym; elle passe pour la plus délicieuse.

Ces poissons vivent de vers, de limaçons & de petits poissons. On dit que lorsqu'il tonne, les truites se retirent sous les racines des aulnes & des saules, & qu'alors il est aisé de les y prendre à la main. On les prend aussi vives par les ouies avec un crochet au bout d'une perche.

Quand les truites veulent multiplier, ce qui arrive ordinairement au mois d'Octobre, elles ne font dans l'eau que de petites fosses pour se mettre, si bien que la nuit avec un flambeau on va les découvrir : la lueur les surprend, elles ne sortent point de leur place, & avec la fouine il est très-facile de les piquer. Dans les ruisseaux où l'on sçait qu'il y a des truites, il n'y a qu'à en détourner le courant d'eau pendant quelque tems avec un batardeau, & le ruisseau étant à sec, il est aisé de les prendre à la main.

On prend les truites à l'hameçon, qu'on appâte de vers produits de la maniere qui suit. Prenez une poule, percez-la, mettez dedans trois jaunes d'œufs & du safran de la grosseur d'un pois : le trou cousu, enterrez cette poule dans du fumier de cheval, & la laissez ainsi pendant trois ou quatre jours, jusqu'à ce qu'elle se corrompe & qu'il paroisse dessus de certains vers jaunes ; ensuite prenez de ces vers, amorcez-en l'hameçon, & jettez-le à l'ordinaire dans l'eau où vous sçavez qu'il y a des truites : ces vers se conservent enfermés dans un petit pot.

D'autres, sans tant de façons, se servent pour appâter leurs hameçons, de certains vers qu'ils trouvent près des fontaines d'eau vive : il y a des mouches vives dont on se sert aussi pour cela. D'autres encore forment au mois d'Avril une espéce de mouche artificielle, dont le corps est comme garni de soie rouge, qui a la tête verte, & y mettent des plumes d'une poule rousse. Dans le mois de Mai, ils en font une autre couverte aussi de soie, mais elle est de couleur rouge & avec des filets tirant sur l'or ; la tête en est noire, & on y joint des plumes rouges d'un chapon. La mouche qu'ils inventent au mois de Juin, a le corps couvert d'une soie bleue & d'un jaune doré, la tête pâle, & les aîles faites des plumes qu'on trouve sous les aîles des perdrix. Au mois de Juillet, le corps de cette mouche artificielle est de soie verte & tirant sur l'or ; sa tête doit être bleue, & ses aîles faites de plumes de couleur pâle. Cette mouche en Août est composée des plus longues plumes de paon ; la tête en est jaune, & les aîles faites avec celles qu'on trouve au milieu des plumes d'un faisan. On prétend, & gens d'expérience ont assuré qu'avec ces sortes d'appâts on pêche heureusement les truites à l'hameçon, & que ces poissons attirés par ces différentes couleurs, selon les différens tems, donnent facilement à l'amorce : la proie mérite qu'on éprouve ces moyens.

### *Secret pour la pêche de la Truite.*

Prenez la grosseur d'une noisette de mumie, pilez-la grossierement, mettez-la dans une coque d'escargot que vous boucherez avec du papier, ou dans une boëte où il y ait tant soit peu d'air, afin qu'elle puisse communiquer son odeur ; prenez une autre coquille ou boëte, ou petite phiole, que vous boucherez bien avec de la cire jaune, y mettant deux ou trois gouttes d'huile d'aspic. Remarquez que dans la mumie il faut mettre pour un sol de camphre sans le piler, en y en mettant plutôt moins que trop : il faut aussi mettre un grain de musc dans une boëte de fer-blanc où l'on tient l'hameçon, prenant garde qu'il ne se mouille ; non plus que le reste ci-dessus marqué.

Quand à l'amorce qui est de vers, ils doivent demeurer trois jours dans la mousse avant que de pêcher, pour s'y purger ; celle d'aubespin est la meilleure ; s'ils y demeuroient plus long-tems, cela ne feroit point de mal : on peut les mettre aussi au défaut de mousse dans un sachet de toile ; & lorsqu'on veut pêcher, il faut mettre ces vers dans de la mousse fraîche qui aura été mise dans de l'eau commune ; & au moment qu'on les y met, il est bon de la presser pour en faire sortir l'eau, de peur qu'elle ne mouille un peu trop les coquilles qu'il faut mettre avec dans un petit sachet parmi la mousse : les coquilles & les vers doivent être mis dans la mousse douze heures auparavant. Remarquez que lorsque les coquilles ne sentiront plus, elles ne vaudront aussi plus rien.

Il faut que les vers dont on veut se servir, ayent un nœud ou ceinture au milieu du corps. Il est bon encore d'observer que pour réussir à la pêche, on doit prendre un jour qu'il fasse un petit vent doux, & non un jour de bize ; & pêcher l'hiver aux grandes rivieres, & aux ruisseaux seulement les autres saisons : la pêche n'est pas bonne aux ruisseaux en hiver, parce que l'eau est trop froide. La mumie, pour être bonne, doit être luisante, froide & cassante en tems froid, & gluante ou attachante dans la chaleur ; il faut la tenir en lieu sec. On peut tenir les coquilles, lorsqu'on ne s'en sert point, dans une boëte de fer blanc, pour éviter qu'elle ne s'évente, remettant d'autres bouchons aux coquilles, parce que les vieux auront contracté de l'humidité, ce qui seroit préjudiciable. La corde de l'hameçon doit être de crin de cheval entier, à cause qu'il est plus fin & meilleur que celui d'un hongre. Le musc dure un an, pourvû qu'il ne se mouille pas, & l'aspic aussi. Il est essentiel que l'hameçon ne soit point tors, les hameçons de Piedmont sont les meilleurs : il ne faut pas que les branches biaisent en aucune maniere ; & quand la truite a mordu, on ne doit pas tirer tout d'un coup, mais doucement avec le bâton, sans toucher à la corde ; car elle romproit, à moins que la charge ne soit petite.

La mumie se gâte par le trop de chaleur, aussi-bien que par trop d'humidité, mais jamais par le froid. Si l'on tient les coquilles proprement, elles pourront servir cinq ou six fois avant

que de les changer. Aussi-tôt qu'on a pêché, on doit les mettre dans la boëte de fer-blanc avec la ligne, les renouvellant de bouchons, & laissant les vieux dans la mousse. La ligne, se fait longue à discretion. Quand les vers ont été huit à dix jours dans la mousse, il leur en faut mettre de nouvelle, & jetter la vieille. Le camphre peut servir quatre fois, pourvû qu'on le bouche bien, & la mumie une fois seulement : l'air mange le camphre : pour le conserver lorsqu'on en fait provision, on doit le tenir dans de la graine de lin. Quand même on n'auroit que de la mumie, on ne laisseroit pas de prendre des truites, mais il faut qu'elle soit de la bonne. Lorsqu'il fait extrêmement froid, ou qu'il tombe de la bruine gelée, on pêche inutilement. Il se faut cacher tant que l'on peut en pêchant, lier l'hameçon avec de la soie rouge, enfiler les vers par le cul, & laisser la tête dehors afin qu'il remue, faisant monter le ver pour cacher la liûre de l'hameçon. On doit entortiller du plomb applati à un demi-pied loin de l'hameçon, n'en mettant si l'on veut qu'à cet endroit, sans y mettre même du liége, laissant enfoncer l'hameçon à discretion. L'on connoît la tête de ver où le nœud ou ceinture est plus proche du bout ; & dans le moment que l'on veut pêcher, il faut prendre le ver par la tête, & passer avec les doigts jusqu'au bout, serrant un peu pour faire sortir les entrailles, l'ayant auparavant un peu amorti, couvert d'un peu de sable, si l'on veut, & de crachats, le mettant tant soit peu entre les deux mains ; il en devient plus luisant, ce qui est un des principaux points de la pêche.

Il est indifférent de mettre peu ou beaucoup de mumie, mais peu d'aspic & de camphre ; du musc tant que l'on voudra. L'on peut se servir pour les ruisseaux & eaux claires, de petits vers que l'on trouve dans les chemins battus, qui ne font qu'un petit trou pour sortir ; l'on en met deux ou trois, si un ne suffit pas, ne laissant la tête qu'au dernier : il ne faut que deux heures pour les purger dans la mousse ; mais avant que de les y mettre, il est nécessaire de les faire vuider comme les gros ; ils ont le nœud rouge, le corps tout blanc, le bec rouge, & un peu le cul : pour les enfiler, on doit leur couper le cul avec l'ongle, & leur faire sortir les entrailles. Il est bon de remarquer qu'on ne coupe point le cul aux gros ; il s'en trouve de petits tant que l'on veut aux terres grasses & fermes, mais ils ne valent rien pour pêcher aux eaux troubles ; il y faut des gros. On doit sur-tout prendre garde que le ventre soit en dedans de l'hameçon : il s'en prend beaucoup plus où l'eau est si dormante, que la ligne puisse demeurer droite, sur-tout dans des recoins où l'eau s'arrête & croupit.

Il est bon d'observer que lorsque l'on prend les petits vers, il les faut laver avec de l'eau, & les mettre dans la mousse avec les ingrédiens, comme l'on fait aux gros ; passé deux jours ils ne servent de rien, on en doit remettre d'autres avec les mêmes coquilles & de la mousse fraîche : il s'en trouve tant que l'on veut, sçavoir des petits après les charrues ; ils sont infiniment plus propres pour l'eau claire que les gros ; on réussiroit avec, sans mumie ni autres ingrédiens.

La pêche est favorable en tems couvert, & au soleil levant en été, pourvû qu'on puisse voir les pierres au fond de l'eau, quoiqu'elle paroisse un peu trouble. Il faut pêcher en remontant le cours de l'eau, parce que le moindre filet d'eau troublée fait fuir le poisson. Il ne s'écarte jamais plus de trente pas de son lieu accoutumé, à moins que ce ne soit dans un tems qu'ils montent ou descendent. Quand on a manqué une truite, on est assuré de la trouver dans le même lieu comme le liévre : les petits vers valent plus que les gros dans l'eau claire.

Autre maniere de prendre des truites. Ayez environ plein une chopine de vers de terre, mettez-les dans un pot de terre, & versez par-dessus un petit verre d'eau-de-vie pour les faire mourir ; ajoutez-y deux onces de coque-de-levant bien pulverisée, avec gros comme un œuf de matiere fécale ; mêlez bien le tout avec un bâton, & couvrez le pot pendant la nuit : il faut faire cette composition le soir, & le lendemain au matin vous jettez vos vers les uns après les autres dans plusieurs endroits de la riviere où vous jugez qu'il y a le plus de truites ; c'est un poisson qui remonte toujours : vous n'avez pas plutôt fini à jetter vos vers, qu'il faut aller par où vous avez commencé, & prendre le poisson que vous trouverez sur l'eau.

### *De l'Alose*, Alosa.

L'alose est un poisson de mer très-nourrissant, & qui se pêche souvent dans les rivieres, surtout dans celles qui se déchargent dans la mer, parce que l'alose & le saumon y montent dans le printems, & dès l'hiver quand il n'est point rude ; & dans l'eau douce, ces poissons, ainsi que la truite de mer, prennent en peu de tems chair & graisse. L'alose est la premiere qui se mange, elle veut être mangée fraîche ; le saumon & la truite sont plus vivaces, & leur chair est plus ferme & plus de garde. La truite vient plus tard, & elle n'est bonne que depuis Mai jusqu'en Septembre.

*De l'Anchois*, Apua ; *& de la Sardine*, Sardinia.

Ce font deux petits poiffons faifonniers & de paffage qu'on pêche fur les bords de la mer. L'*anchois* eft le plus petit, & fe pêche fur les côtes de Provence en Mai, Juin & Juillet, faifon où régulierement ce poiffon entre dans la Méditerranée par le détroit de Gibraltar. On le pêche la nuit, & on en prend davantage en mettant du feu à la poupe des chaloupes pour l'attirer dans les filets ; mais il n'eft pas fi bon que celui qui eft pris fans feu : la pêche finie, on leur arrache à tous la tête, on les vuide, & on les met avec du fel dans des petits barils de différens poids, ou dans des petits pots de fayance ou de terre couverts de plâtre. On doit choifir les anchois petits, nouveaux, vermeils dedans, & qu'ils ayent le dos rond ; les anchois plats ou trop gros ne font fouvent que des fardines : il faut de plus qu'à l'ouverture des barils ou des pots la fauce foit d'un bon goût & ne fente point l'évent.

La *fardine* eft plus groffe & plus plate que l'enchois ; on lui laiffe la tête en la falant. La pêche des fardines eft confidérable en France ; elle s'y fait depuis les fables d'Olonne en Bas-Poitou, d'où ce poiffon va toujours en remontant jufqu'à Breft en Bretagne, & peu au-delà ; & cela depuis le mois de Juin, quelquefois jufqu'aux Avents. Elles entrent fouvent dans les rivieres en fuivant le flux de la mer. On les pêche la nuit au feu, les filets amorcés de *réfure*, qui n'eft autre chofe que des œufs de maquereau ou de morue falée, qui enyvre le poiffon. On vend les fardines en fel ou en piles. On appelle *preffées* celles que l'on met en futailles : on fait fécher au feu & à la fumée les plus groffes, qui fe nomment *forettes*, & ce font les plus cheres, on ne confit d'autres, c'eft-à-dire qu'après qu'elles ont pris un peu de fel on les fait frire dans la poêle, ou rôtir fur le gril, & on les met dans des petits barils ou boëtes, avec du vinaigre, du laurier, du poivre & du girofle. Il vient des fardines fraîches de Dieppe & des environs.

*Du Congre*, Conger.

Cette pêche fuccede à celle des fardines ; elle eft abondante fur les côtes de Baffe-Normandie & de Bretagne. On la fait dans des chaloupes fur les bancs de roches qui fe trouvent au bord de la mer, & on met fécher les congres comme la merluche.

## ARTICLE X.

### *Secrets pour attirer toutes fortes de Poiffons, & les prendre tant à la main qu'autrement.*

C'eft une peine inutile qu'on fe donne de vouloir pêcher, fi on ne met en ufage quelques fecrets pour affembler le poiffon qu'on veut avoir. On dit que pour l'attirer, il faut prendre du fuc de joubarbe, le verfer fur de l'ortie & de la quinte-feuille qu'on pile dans un mortier ; enfuite s'en froter les mains, & jetter le marc dans l'eau. On prétend que fi on met de cette compofition dans une naffe ou autre filet, les poiffons y accourront en foule. Les perfonnes qui font profeffion de pêche, fe fervent de vers luifans diftillés à feu lent dans un vafe de verre, jufqu'à ce que l'eau en foit toute évaporée ; ils prennent cette eau, la mettent dans une petite phiole de verre, y mêlent quatre onces de vif-argent, & bouchent cette phiole de maniere que l'eau n'y puiffe entrer : cela fait, ils prennent cette phiole & la mettent dans un filet tendu ; auffi-tôt les poiffons y accourent en grand nombre & s'y prennent.

*Maniere de prendre les Poiffons à la main.*

Frotez vos mains de fuc de joubarbe, d'ortie & d'ail, & les mettez avec tout le jus dans la riviere, étang ou vivier ; ou faites une onction de feuilles de votre joubarbe, de baume domeftique & fauvage, cuites dans de la graiffe de cheval en confiftance d'onguent, pour s'en froter les mains, & vous en verrez l'effet.

Pour prendre du poiffon dans les rivieres, on prend environ une livre de levain avec quoi on fait le pain ; on la délaye avec trois ou quatre blancs d'œufs, & deux onces de coque-de-levant en poudre ; on mêle bien le tout enfemble, puis on en fait des petites boules groffes comme des noifettes, & d'autres plus groffes, & on les jette dans les différens endroits de la riviere où l'on juge qu'il y a le plus de poiffon ; peu de tems après il vient à l'appât.

### *Maniere de prendre le Poiſſon à la Ligne.*

Prenez une once de graiſſe de héron ou de canard, deux onces de graiſſe de bouc, deux grains de muſc, un grain de civette, un peu de ſang de veau & un peu de cumin; incorporez le tout enſemble, & le conſervez dans une petite bouteille de verre bien bouchée. Quand vous irez pêcher, portez avec vous votre compoſition; & lorſque vous aurez attaché au bout de votre hameçon ce que vous avez coutume d'y mettre, ſoit vers de terre ou autres appâts, vous le froterez de cette compoſition, & lancerez votre ligne dans l'eau; le poiſſon ſentant l'odeur agréable de cet appât, viendra mordre l'hameçon.

### *Maniere de faire venir le Poiſſon après la Ligne.*

Vous prendrez deux grains de muſc, quatre gouttes d'huile d'aſpic, autant de mumie & de camphre; vous en froterez ſouvent l'hameçon, & l'amorcerez à l'ordinaire; tous les poiſſons des environs y viendront.

On peut auſſi amorcer l'hameçon avec une vieille culotte ou vieux chapeau gras; le plus vieux eſt le meilleur: on le coupe par petits morceaux; cela eſt très-ſûr pour le petit poiſſon.

Pour faire aſſembler tout le poiſſon d'un étang dans un endroit pour le pêcher, il faut au tems du frai, qui eſt en Mai, en prendre un nombre de femelles, (ce ſont les œuvées) leur couper tout vivant la géniture, la faire ſécher à l'ombre ou à un feu lent pour n'en point diminuer la vertu, & enſuite réduire le tout en poudre. Quand vous voulez vous en ſervir, vous prenez cinq ou ſix pincées de cette poudre que vous jettez ſur l'eau; auſſi-tôt le poiſſon frappé de cet inſtinct naturel qui fait concourir tous les animaux à la propagation, approche, & pour lors il eſt aiſé de le prendre, ſoit au filet ou à la ligne: ſi c'eſt dans une eau courante, vous en ferez de petites paſtilles dont vous borderez en partie votre filet; tout le poiſſon s'amaſſera dedans: ſi c'eſt à la ligne que vous pêchez, vous en garnirez vos hameçons.

### *Maniere d'attirer le Poiſſon dans le Filet* ou *Naſſe.*

Trempez un drapeau dans le ſang d'un homme, mêlé avec de la farine d'orge, & mettez le drapeau dans le filet; les poiſſons s'y amaſſeront.

### *Autre maniere d'attirer les Poiſſons dans les Filets qu'on a tendus.*

Pour attirer les poiſſons dans les filets, on y met quelques appâts, tels que ceux dont on a déja parlé, ou bien du poiſſon de l'eſpéce de celui qu'on ſouhaite pêcher; car la plûpart des habiles Pêcheurs diſent que l'expérience leur a fait connoître que le poiſſon aime ſon ſemblable, & qu'il donne même plus volontiers dans le filet, lorſque ce poiſſon eſt de l'endroit où l'on pêche.

On attire les poiſſons dans les filets dormans, en y mettant des os de porc ſalé dont on a tiré la chair après l'avoir fait cuire: d'autres attachent de l'appât qui a de l'odeur, & l'environnent de cinq ou ſix fleurs de couleurs vives; il faut, pour bien faire, que le tout ſoit ſuſpendu comme au milieu du filet.

Quelques Pêcheurs prennent de la chair de levreau, qu'ils font rôtir après l'avoir laiſſé corrompre, & l'arroſent de miel à meſure qu'il cuit; étant à demi cuit, ils font des rôties de pain blanc qu'ils mettent dans la léchefrite, ſous le dégout du levreau. Quand il eſt cuit, & que les rôties ſont imbibées, ils coupent l'animal par morceaux ainſi que les rôties, & s'en ſervent pour mettre dans leurs filets avant que de les tendre. Les vers de terre ſont encore bons, ſur-tout pour la ligne. Voyez ci-après, article 18 de ce Chapitre, la maniere de les prendre.

### *Maniere de prendre le Poiſſon au feu.*

Si on veut pêcher au feu dans des endroits de rivieres peu profonds, on jette trois ou quatre jours auparavant de l'appât dans l'endroit où l'on croit qu'il y a du poiſſon: on y va enſuite, & on allume un petit bucher ſur le bord de l'eau, ou bien on ſe ſert de torches de longue paille, autrement dit gluis; mais auparavant & tandis qu'il fait jour, il faut porter ſur le lieu une grande truble, & l'enfoncer dans l'eau le plus qu'il eſt poſſible, puis revenir ſur les huit ou neuf heures du ſoir; plus le tems eſt obſcur, plus abondante en eſt la pêche: ſi c'eſt en été, on doit de même, par une nuit obſcure, allumer ſon feu ſur le bord de l'eau, ſe coucher le ven-

tre terre, écouter venir le poiſſon en grand ſilence, l'amuſer en lui jettant des féves cuites, & l'enlever quand il ſera amaſſé dans la truble.

### *Moyen pour empêcher toutes ſortes de gros Poiſſons de ſauter par-deſſus les Filets.*

Quand on veut pêcher du gros poiſſon, on ſe ſert d'un filet nommé *tramail*, & on y attache un filet ſimple qui ait la même forme : cette invention n'eſt pas commune à bien des Pêcheurs, quoiqu'elle ſoit très-bonne & aiſée à mettre en pratique. On eſt ſur le bord de l'eau où l'on croit qu'il y a de gros poiſſons; on y étend le filet comme ſi on vouloit pêcher à l'ordinaire, en ſorte que le plomb ſoit au fond de l'eau, & le liége au-deſſus; enſuite on tire le filet volant qui eſt couſu au tramail, ce qui ſe fait en tirant la corde qui y eſt attachée, juſqu'à ce que le nœud ſoit proche du bord de l'eau; & par ce moyen le liége du filet ſimple ſe trouvera près du bord, & ce filet doit former un arc ſemblable à celui du principal filet. Après cela on foule le fond de l'eau ainſi que le bord, avec un inſtrument appellé *boutoir*, pour obliger le poiſſon à ſe mailler; il s'efforcera de ſauter par-deſſus le liége, ſelon ſa coutume, mais le filet volant l'en empêchera, & le poiſſon cherchant à ſe ſauver au travers du tramail, s'y embarraſſera. Quand on eſt aſſuré qu'il y a de gros poiſſons dans l'enceinte que forme le filet, il faut auparavant que de fouler dans le milieu, approcher peu à peu les bouts du tramail l'un de l'autre, juſqu'à ce qu'on voye que les deux liéges du filet ſimple approchent du bord de l'eau, & qu'il n'y ait pas plus de quatre ou cinq pieds entre les deux cordes : c'eſt de cette maniere que les poiſſons ne peuvent échapper de ces ſortes de filets.

### *Comment prendre les Loutres au piége.*

Le loutre eſt un animal à peu près ſemblable à un renard en groſſeur; on le met au rang des poiſſons à cauſe qu'il a le ſang froid. On fait des manchons de ſa peau : ſa chair eſt bonne en civet ou en pâté. Lorſqu'on veut le prendre au piége, il faut remarquer que c'eſt ordinairement dans les petites iſles & ſur les bords des rivieres ou grands étangs que les loutres ſont leur terrier : quand ils veulent aller chercher du poiſſon pour vivre, ils ſe frayent un chemin ſur le ſable juſqu'au bord de l'eau; ce qui ſe connoît par les empreintes de leurs pieds & de leur fiente, dans laquelle il y a des écailles de poiſſon qui ne ſont pas digerées; ils paſſent toujours par le même endroit. Auſſi-tôt qu'on a reconnu leurs traces, il faut remuer le ſable avec la main tout le long de la paſſée, & le rendre uni; enſuite on y retourne le lendemain, & on voit s'il y a encore paſſé; on remue de même le ſable, on le rend uni, & on y retourne juſqu'à trois ou quatre fois : pour lors quand on eſt ſûr qu'il y paſſe toujours, on tend un traquenard comme pour les renards; il n'y faut point d'appât; mais on doit bien faire tenir la chaîne du traquenard avec un pieu & l'enfoncer dans le ſable auſſi-bien que le traquenard, qu'on couvre légérement de ſable, quoique tendu; le loutre ne manquera pas de paſſer à ſon ordinaire, & ſe prendra par les pattes : en y retournant le lendemain matin, on l'aſſomme avec un bâton; & avant de retendre le traquenard, il faut le faire tremper dans la riviere pour ôter la ſenteur de l'animal qui y aura été pris, ou bien le froter avec de la graiſſe d'anguille. On peut avoir pluſieurs traquenards, & les tendre de la même maniere à pluſieurs terriers.

## ARTICLE XI.

### *Maniere de pêcher avec le Filet qu'on appelle Saine.*

Lorſqu'on veut pêcher à la ſaine ou ſeme, il faut étant arrivé ſur le bord de l'eau où l'on croit qu'il y a du poiſſon, y étendre le filet en maniere d'arc, du moins quand on le tire à bord, afin d'y enfermer le poiſſon qui s'y retire dans le milieu, à meſure qu'on l'approche de la terre, parce qu'il fuit le bruit qu'il entend, & que les cordes des côtés du filet qui battent l'eau lui donnant de l'épouvente, l'empêchent de ſe ſauver vers les extrémités; de ſorte qu'on amene aiſément le poiſſon juſqu'au bord, ſans qu'il ſe tourmente, ſi ce n'eſt lorſqu'on commence à fouler l'eau pour tirer tout-à-fait le filet ſur la terre.

Alors le poiſſon qui a ſes ruſes particulieres, ſur-tout la tanche & la carpe, mettent le nez ou la tête dans la bourbe pour tâcher de ſe ſauver, & laiſſer paſſer le filet par-deſſus elles. Pour empêcher que cela n'arrive, il faut avoir une perche longue, légere, droite, unie, & coupée en croiſſant par le gros bout; & quand les deux bouts de la ſaine ſeront à bord, on les accommodera de maniere que le bout de la corde du plomb ſoit ſur la terre, & coule tout à rez du bord juſques dans le fond. Cela fait, on allonge la perche dans l'eau, poſant le gros

bout sur le bas du filet où le gros bout de cette perche paroît joint, & on la tourne deux tours pour y envelopper le filet tout autour; ensuite on le tire en pesant dans la bourbe : après cela on détourne la perche, & on la pose à un autre endroit du filet tout près du plomb, où on lui fait faire environ deux tours pour amener le filet, qui entraînera tout le poisson qui se trouvera au fond de l'eau.

Quand il sera question de tirer le filet hors de l'eau, & lorsqu'il sera proche du bord, on prendra ensemble la corde du liége & celle du plomb d'un même côté, & on aura attention en le tirant sur la terre, que le plomb rase toujours le fond de l'eau ; car autrement le poisson s'échaperoit sous le filet.

## ARTICLE XII.

### *Réservoirs artificiels pour y amasser du Poisson de plusieurs espéces, & comment l'y pêcher.*

Ces utiles réservoirs se font dans les rivieres ou étangs qui ne sont pas beaucoup profonds, & dans des endroits unis, c'est-à-dire où il n'y a guéres d'herbes ni de crônes. On les place au milieu de l'eau, si l'on a un bateau, ou sur le bord; la place doit contenir quatre ou cinq toises, de sorte qu'un filet puisse s'y étendre en rond. Cet endroit marqué, vous aurez vingt ou trente fagots de branchage tortus, liés par les deux bouts, longs de six à sept pieds, & de la grosseur du corps; vous les rangerez dans le fond de l'eau; éloignez-les les uns des autres d'environ un pied, le rang supérieur mis en travers, & continuez jusqu'à ce que vous ayez tout entassé, en sorte néanmoins que ce tas de fagots ne monte que jusqu'à un demi-pied près de la superficie de l'eau : vous chargerez ces fagots d'herbes & de pierres, pour tenir le tout en état. Si c'est dans une eau courante, vous aurez des pieux de bois ferrez par un bout, que vous coucherez contre la fascine, pour empêcher que l'eau ne l'entraîne.

Il est essentiel en faisant ces réservoirs, que les fagots soient si bien rangés, qu'il y ait entr'eux autant de plein que de vuide, afin que le poisson puisse s'y retirer, & que ces reservoirs soient faits douze ou quinze jours avant, pour que le poisson s'accoutume à y entrer. Ce tems écoulé, vous irez pêcher un peu loin du réservoir, quelquefois aux environs, afin d'obliger le poisson de s'y retirer; & quand vous jugerez que votre réservoir en pourra être assez garni, vous le pêcherez. Pour cela, servez-vous d'un tramail bien garni de plomb par le bas, & de liége par le haut; mais auparavant que de le tendre, il faut un peu au loin & aux environs du réservoir battre l'eau, & en approcher peu à peu, pour que le poisson s'y refugie; puis vous vous avancez dans le petit bateau dont vous vous êtes servi pour faire toute votre manœuvre; étant environ à deux toises, vous dépliez votre filet, & le tendez de maniere qu'il enferme le réservoir, & que le poisson qui s'y est retiré n'en puisse sortir. Ce filet ainsi tendu, on prend un crochet dont on se sert pour tirer hors de l'eau tous les fagots du réservoir, & tout ce qui se trouvera être nuisible dans l'enclos du filet : on a une perche avec laquelle on fouille le fond de l'eau pendant une demi-heure; cela oblige le poisson qui étoit dans le réservoir artificiel, d'aller donner dans votre filet; & lorsqu'on juge qu'il peut y être tout maillé, on leve le filet avec tout ce qui s'y trouve pris. On peut recommencer ensuite à mettre le réservoir en état.

## ARTICLE XIII.

### *Garenne à Poisson ; appellée vulgairement par les Pêcheurs, Fond ou Porte.*

Cette sorte de garenne se fait pour l'ordinaire dans les rivieres sabloneuses où il y a beaucoup de poisson, & dans les endroits les plus exposés au plus grand soleil de l'été, & à la bise dans l'hiver. Le fond doit avoir du moins quatre pieds de profondeur dans le tems que les eaux sont basses ; on y jette quantité de pierres grosses comme la tête, éloignées les unes des autres, en sorte qu'il y ait en cet endroit des espaces autant de plein que de vuide ; puis on pose sur ces pierres une espéce de porte faite avec des planches de bateau ou autres, longue de douze ou quinze pieds, large de huit ou neuf, & à laquelle on fait deux ou trois trous au bord, pour la lever avec un crochet de fer quand on veut pêcher.

La porte posée sur des pierres, on la charge d'autres pierres & de sable, pour empêcher non-seulement que l'eau ne l'entraîne, mais aussi pour la dérober à la vûe de ceux qui voudroient s'en servir ; & pour que la fraîcheur s'y maintienne mieux, ce qui contribue fort à y attirer le poisson, qui se réfugie sous cette porte lorsque les chaleurs sont trop grandes, ou qu'il a pris l'épouvante. Pour pêcher ce fond, il faut monter dans un petit bateau, & appro-

chant de la garenne, remuer tout autour avec une perche : s'il en sort de petites bouteilles, ou que l'eau bouillonne quelque peu, c'est une marque infaillible qu'il y a du poisson ; alors on va chercher un ou deux boutoirs avec un tramail assez grand pour enclore un espace de six à huit pieds de distances autour du fond ; on le tend, & on observe qu'il fasse le cercle, de sorte que les deux bouts se joignent ensemble, & que le filet forme l'enceinte ; ensuite on prend un gros pieu bien uni, long à proportion de la profondeur de l'eau où l'on veut pêcher, & ferré par le bout d'en-bas, afin qu'il entre mieux dans le sable ; on le pique contre la porte, & on le fait tenir bien droit & bien ferme dans le fond de l'eau.

Après cela on accroche la porte avec le crochet par quelqu'un des trous qui sont au bord, on la leve toute droite contre le pieu, & passant une corde dans un de ses trous, on la lie bien fortement au haut du pieu. Lorsqu'elle est attachée, on arrête le bateau ; puis on prend le boutoir pour fouler le fond de l'eau parmi les pierres, & contraindre le poisson de se jetter dans le filet, où étant, on leve le tramail pour ôter tout ce qui s'y trouve pris ; ensuite on remet la porte comme elle étoit auparavant, pour y pêcher une autre fois quand il y fera bon. On peut pêcher cette sorte de garenne de mois en mois, & même tous les quinze jours, si on sçait qu'il y ait du poisson ; ce qui se connoîtra comme on l'a dit.

## ARTICLE XIV.

### *Maniere de pêcher au Filet appellé Louve.*

La louve est un filet fort connu en Bretagne ; c'est une maniere de coffre long & rond, garni de quatre cerceaux, un à chaque bout, & les deux autres dans le milieu à distance égale, couvert d'un tissu de mailles tout autour : on y met quatre perches de la longueur d'un filet autour de la louve qu'on attache aux cerceaux ; il faut que le filet des deux entrées soit ouvert, & fasse comme une poche qui aille en diminuant.

Quand ce filet est tout monté, & qu'on est arrivé à l'endroit de la riviere où l'on veut pêcher, qui doit être pour l'ordinaire rempli de joncs ou autres herbes, on prend une faulx ou autre instrument semblable, pour faucher ces herbes ou ces joncs : plus l'espace fauché aura d'étendue, plus on aura lieu d'esperer qu'il viendra du poisson dans le filet. La coulée étant faite, on prend quatre grosses pierres, pesant chacune cinq à six livres, qu'on lie au bâton de la louve, afin qu'elle aille au fond de l'eau ; ensuite on met à ce filet une corde assez longue pour qu'elle vienne tendre sur le bord de l'eau, & on l'y attache à un piquet ; elle sert à tirer la louve quand le poisson est pris. Cela fait, & après avoir accommodé la louve en l'état qu'elle doit être, on prend de ces herbes ou joncs dont on la couvre, faisant néanmoins en sorte de n'en point remettre à l'entrée du filet, car elles empêcheroient le poisson d'y entrer. Quelquefois, & le plus souvent même, on est obligé de se mettre dans l'eau pour tendre cette louve ; mais quand elle est tendue, la corde dont on a parlé épargne la peine de s'y remettre lorsqu'il est question de la tirer hors de l'eau. On laisse, si l'on veut, coucher ce filet une nuit ou deux dans l'eau, selon que la saison le permet.

## ARTICLE XV.

### *Comment pêcher à l'Epervier, à la Truble, à la Chaîne & au Cormoran.*

L'*épervier* & la truble sont deux filets assez connus des Pêcheurs. Il y a beaucoup d'adresse à jetter le premier, & pour y réussir, on passe la main gauche dans la boucle de la corde attachée à la queue du filet ; puis de la même main empoignant tout l'épervier environ à deux pieds près de l'extrémité d'en-bas, on en prend le tiers avec la main droite, qu'on jette sur l'épaule gauche ; ensuite on tient un autre tiers de ce filet dans la main droite, & on laisse pendre le reste. Quand tout est ainsi en état, on se leve tout droit, & s'approchant de l'endroit où l'on veut le jetter, on se campe ferme sur ses pieds ; puis s'élançant un peu à gauche, & se retournant promptement sur la droite, on jette l'épervier tout entier dans l'eau, faisant en sorte qu'il tombe ouvert en rond. Ce filet, à cause des plombs dont il est garni, descend d'abord au fond, & enferme tout le poisson qui se rencontre dessous.

Il est à propos quand on jette l'épervier, qu'on n'ait point de boutons, afin que les mailles ne puisse pas s'y accrocher, ce qui arrive souvent lorsqu'on n'a point assez d'adresse pour le jetter ; & pour lors il est dangereux qu'on n'aille après, à cause que les plombs & la violence avec laquelle on le jette, vous entraînent.

J'ai parlé de la *truble* sur la fin du Chapitre précédent.

Pour amorcer la grande truble, on prend une poignée de vers de terre qu'on enfile par le milieu du corps, & qu'on lie à une petite ficelle pour les pendre au haut de ce filet & droit au milieu, de sorte qu'ils soient à demi-pied du fond du filet quand on le plonge dans l'eau.

Lorsqu'on l'y met, la maniere n'est pas difficile; on lui fait faire un peu de bruit; les petits poissons qui voyent ces vers, y accourent d'abord, puis les gros, qui chassent les premiers pour mordre à l'appât. On sent ce mouvement par le branle que ces poissons donnent à la perche, & c'est alors qu'il faut promptement lever la truble, pour empêcher que le poisson qui en voit remuer les bâtons, ne s'échappe. Il y a plusieurs manieres de lever ces filets; l'usage & l'expérience décident de la meilleure & de celle qui convient le mieux à nos forces; mais l'on tient que mettant le bout de la perche de ce filet entre les jambes, qu'allongeant les deux mains ensemble à deux pieds plus loin, & que pesant du derriere sur le bout de la perche, c'est là le meilleur moyen pour le lever promptement. On appelle dans des endroits ce filet *carrelet* ou *cliquette*, *étiquette* ou *trouble*, parce qu'il trouble l'eau en le jettant.

Pour pêcher à la *chaîne*, on cherche une gréve un peu grande où il n'y ait que trois ou quatre pieds d'eau; on y va trois ou quatre de compagnie: deux hommes prennent une longue chaîne, ou trois ou quatre chaînes de bateau liés ensemble; on y attache d'espace en espace des bourrées d'épines ou des petits fagots, avec des ficelles longues d'un demi-pied ou environ, pour les contenir entre deux eaux; ensuite celui ou ceux qui demeurent au bas de la gréve, étendent chacun un carrelet tout proche l'un de l'autre. Quand cela est fait, ceux qui sont au haut descendent tout doucement sans faire de bruit, entraînant leur chaîne au milieu d'eux, chacun la tenant par un bout, de sorte que les fagots chassent doucement le poisson jusqu'à l'endroit où sont les carrelets; pour lors les deux tireurs de chaîne la levent en même tems de toute leur force: aussi-tôt le poisson surpris veut plonger au fond de l'eau; mais ceux qui tiennent les carrelets, les levent tous chagés de ce poisson.

Le *cormoran* est un oiseau aquatique qui approche de la figure du corbeau: il a le bec rougeâtre & long, aussi-bien que le col; le gosier grand, le pied plat, & le plumage noir au gris-brun. Il paît en eau salée comme en eau douce, & il est fort glouton & grand destructeur de poisson: quand il en a pris, il le jette en l'air pour le recevoir dans son bec par la tête, & l'avaler plus commodément. Les cormorans font leurs nids au haut des arbres & dans les rochers, & ils tiennent leur perche sur le bord des étangs ou le long de la mer. On s'en sert pour la pêche, en leur mettant au bas du col un anneau de fer, par le moyen duquel on leur fait rendre le poisson qu'ils vont prendre dans l'eau, & qui demeure arrêté dans leur œsophrage qui est fort large.

Ces oiseaux sont assez bons à manger étant jeunes. Pour les tirer des trous de falaise où ils nichent, on y va avec des échelles de cordes: ou bien après les avoir découvert par le cri & le vol des meres qui apportent à manger à leurs petits, pendant qu'un homme se promene au pied de la falaise, un autre va au-dessus, & présente au bout d'une longue corde une peau de liévre rembourée, au devant des trous à nids que l'homme d'en-bas indique; & ces oiseaux voraces, quoiqu'encore jeunes, en voulant saisir l'appât, s'élancent hors de leurs nids, tombent à terre, & souvent se tuent: on dresse à la pêche ceux qui échappent de la mort, & on mange les autres.

## ARTICLE XVI.

### *De l'Ecrevisse*, Cancer.

Pour prendre des écrevisses, allez le long des ruisseaux où vous sçavez qu'il y en a; prenez une douzaine de petites perches longues de cinq pieds, & grosses comme le pouce, & les fendez par le petit bout pour y mettre de l'appât, tel qu'un morceau de chair, une grenouille ou quelques tripailles d'animaux; ensuite prenez ces perches par le gros bout, & mettez l'autre où tient l'appât à l'entrée du trou où vous jugez qu'il peut y avoir des écrevisses. S'il y en a, elles sortiront aussi-tôt pour s'attacher à l'appât; & tandis que ces animaux vont à l'amorce, ayez à la main une petite truble, ou un panier attaché au bout d'une perche suffisamment longue, & vous promenant à l'endroit où sont les perches appâtées, voyez s'il n'y a point d'écrevisses de prises. S'il y en a, prenez la perche, & la tirez doucement au milieu de l'eau; puis glissez de même votre truble ou votre panier par-dessous, sans toucher aux écrevisses, & ensuite levez votre appât & votre truble en même tems: aussi-tôt que ces écrevisses seront hors de l'eau, elles quitteront l'appât, & tomberont dans votre filet. Cette maniere de prendre les écrevisses est divertissante & profitable. Plus on est de Pêcheurs à cette pêche, plus on rapporte de poisson; quelquefois à un seul appât il s'y en prend plus de vingt.

Les endroits les plus abondans en écrevices, sont les ruisseaux d'eau vive. Pendant le jour elles sont retirées dans des trous souterreins, sous les racines d'arbres ou sous les grosses pierres, & c'est là qu'il faut leur tendre l'appât

Il y en a qui pour prendre des écrevisses se mettent dans l'eau; ou bien ils retroussent simplement la manche de leur chemise jusqu'au-dessus du coude, ils se couchent le ventre contre terre sur le bord du ruisseau, mettent le bras dans l'eau, cherchent le long du bord en fourrant le bras dans les trous où il peut y avoir des écrevisses, & les en tirent quand ils les sentent. Ceux qui se mettent dans l'eau font la même chose.

D'autres se mettent plusieurs personnes de compagnie, partie gens robustes, afin d'exécuter adroitement ce qui suit. On fait provision de pioches & de pieux, & on s'en va à un ruisseau où l'on sçait qu'il y a des écrevisses : on commence à regarder l'endroit où l'on pourra plus commodément faire un batardeau pour arrêter l'eau, & la faire aller d'un autre côté par le moyen d'une rigole qu'on fait pour donner la pente à l'eau. Ce batardeau se fait ainsi : on prend des piquets qu'on fiche en terre en travers du ruisseau, & quand il y en a suffisamment de plantés, on met de travers une grosse perche pour les tenir contre le fil de l'eau, & qui est arrêtée sur les deux bords du ruisseau par deux piquets fichés en terre à coups de mailloche; ensuite on coupe des gazons, & on les pose contre les pieux en nombre suffisant pour barrer & détourner l'eau. Le lit du ruisseau qui est au-dessous devient à sec, & les écrevisses qui sont dans les trous ou sous les pierres ne sentant plus l'eau, en sortent aussi-tôt pour en chercher, & pour lors on les voit venir en foule, & on en amasse tant qu'on veut. C'est une chose surprenante de voir le grand nombre d'écrevisses qu'on prend à cette pêche. On y trouve quelquefois du poisson ou quelque anguille, si l'endroit qu'on a choisi est un peu poissonneux, tels que sont les ruisseaux voisins des étangs.

Autre maniere de prendre des écrevisses. Vous aurez un chien ou un chat, ou pour le mieux un vieux liévre que vous ferez pourrir environ huit jours dans le fumier; vous le lierez avec une corde pour l'attacher à une pierre ou piquet, puis vous mettrez votre appât dans l'eaux, & y retournerez le lendemain : vous trouverez votre charogne chargée d'écrevisses, & vous les prendrez toutes : vous remettrez ensuite la charogne dans le même endroit, & ferez de même tous les jours jusqu'à deux fois, tant que la charogne durera. Mais comme en la retirant de l'eau il y a bien des écrevisses qui quittent la proie & s'échappent, il n'y a rien de plus sûr que de prendre un bon fagot d'épines ou bois tortu, & y mettre votre charogne dans le milieu, toutes les écrevisses s'y assemblent en plus grand nombre; vous pouvez le retirer de l'eau avec un crochet, sans qu'aucune écrevisse quitte sa prise, ce qui rend votre pêche plus fructueuse.

Autrement, laissez pourrir dans le fumier pendant quinze jours une vieille morue salée; jettez la ensuite dans l'eau, & le lendemain vous la trouverez chargée d'écrevisses : vous la tirerez doucement sur le bord du ruisseau, & vous l'enleverez en passant un panier ou une truble dessous, parce qu'en la sortant de l'eau, une partie des écrevisses tombe au fond, ce qui diminue le profit de votre pêche : vous en ferez de même tant que la morue durera; vous la pouvez aussi mettre dans un fagot, comme on l'a dit. Il faut remarquer que toute chair salée attire les écrevisses, parce qu'elles aiment extrêmement le sel, & qu'en mettant dans l'eau de vieux sacs qui auront servi à porter du sel, pour les laver & les laisser tremper une nuit dans l'eau, vous les trouverez le lendemain chargés d'écrevisses dans les endroits qui en sont fertiles, & où il y a des Bureaux à sel.

On peut conserver les écrevisses vives & fraîches pendant un mois, en leur donnant dans la cuve où elles sont, un pot de lait ou deux tous les jours.

Quand on veut, pour se divertir, mêler dans un plat des écrevisses en vie parmi des cuites, il n'y a qu'à les froter légérement avec un pinceau trempé dans de l'eau-forte ou dans de l'esprit-de vin.

On mange les écrevisses en ragoût, en hachis, en tourtes, en salades; il s'en fait des coulis excellens, & il n'y a point de bonne bisque où elles n'entrent. Elles sont salutaires aux phtysiques & aux asthmatiques; elles purifient le sang, poussent par les urines, & détergent les ulceres de la gorge : elles sont bonnes aussi contre l'excessive maigreur; mais il ne faut pas que l'usage en soit trop continué, car leur suc renferme quelque chose de narcotique, qui à la longue pourroit faire tort à la santé. Elles sont encore propres contre la morsure des chiens enragés : on fait brûler les écrevisses dans une poële de cuivre jusqu'à ce qu'elles soient en cendre, & on donne tous les matins pendant quarante jours une petite cuillerée de cette cendre délayée simplement dans de l'eau.

Les écrevisses ont dans la tête deux petites pierres blanches de la grosseur d'un pois au plus faites comme un œil, qu'on appelle pour cette raison *œil d'écrevisse*; on employe ces pierres en poudre pour purifier le sang & pour absorber les acides; elles ne se trouvent que dans le tems que les écrevisses posent leurs écailles.

Il renaît de nouvelles jambes à ces animaux, après qu'on leur en a coupé.

Il y a des Auteurs qui ont avancé que la cendre des écrevisses produisoit une infinité d'autres petites écrevisses, & qu'il falloit les nourrir avec du sang de bœuf: mais ce sont de ces choses fort douteuses; car il est certain que tous les animaux, même les insectes les plus petits, naissent de la conjonction du mâle avec la femelle.

## ARTICLE XVII.

### *De la Grenouille*, Rana.

La grenouille naît dans les marais, les ruisseaux, les fossés & autres eaux bourbeuses & croupissantes.

Les grenouilles mâles ont trois petites vessies proche de la tête; & quand elles sont sur le point de s'accoupler, on leur voit au pouce des deux pattes de devant, une excroissance qui y fait une tache noire, & qui tombe d'elle-même après plusieurs accouplemens.

Les grenouilles font leurs œufs au printems; elles en jettent, dit-on, plus d'onze cens: ils sont enveloppés de glaires épais qui flottent sur l'eau; la chaleur les fait éclore au commencement de l'été, & ce ne sont alors que des espéces de vers qui n'ont presqu'aucune figure de grenouilles, car ils ne sont composés que d'une grosse tête ronde & noire, & d'une petite queue de même couleur. Ce sont ces insectes qu'on nomme communément *chabots* ou *tétards*, & dont les eaux croupies sont remplies pendant l'été. C'est une vieille erreur de croire qu'il naisse de grenouille de la terre détrempée par les pluies d'été.

On divise les grenouilles en terrestres & en aquatiques; les premieres en crapauds & raines vertes; & parmi ces dernieres il y en a une espéce nommée *verdier*, qui monte sur les arbres, & dont le venin est si dangereux, que les bœufs en perdent les dents s'ils le mâchent seulement avec les herbes.

Il ne faut que mettre une chandelle sur le rivage pour faire taire les grenouilles, ou jetter dans l'eau un pot où on a enfermé un serpent d'eau.

Les grenouilles de la mer, des rivieres, des lacs & des marais, sont bonnes à manger, c'est-à-dire leur train de derriere. Les meilleures sont celles qui se prennent dans une eau pure, & sont d'un verd marqué de petites taches noires. Il y a aussi des grenouilles de mer qu'on appelle *diables de mer*, à cause de leur laideur.

La pêche de la grenouille est amusante, & se fait la nuit au feu. On prend des torches de paille, & l'on va plusieurs de compagnie à l'endroit où l'on sçait qu'il y a des grenouilles: un des Pêcheurs se dépouille & se met dans l'eau avec un sac ouvert sur ses épaules, ou un panier entre les jambes, pour y mettre sa pêche: ses Camarades prennent chacun une torche de paille ou de glui allumée, soit pour éclairer le Pêcheur à ramasser les grenouilles qui l'environnent en foule de tous côtés, soit pour obliger ces animaux à courir à la lueur de ce feu, qu'ils prennent pour celle du soleil. Il est aisé de les prendre, elles ne remuent point du tout; mais il faut observer un grand silence; car elles s'enfuyent au moindre bruit.

Plus le tems est obscur, meilleure en est la pêche; & cette maniere de prendre les grenouilles est si infaillible, qu'on n'a qu'à porter des sacs, on est sûr de les rapporter pleins.

Pour faire venir des grenouilles dans l'endroit où l'on veut en pêcher, il faut mettre un verre de cristal sur une feuille de papier blanc au bord du lieu où il y a des grenouilles, & tâcher d'en prendre une qu'on mettra sous le verre; & pour le tenir en état, on le charge d'une pierre, afin que la grenouille n'en sorte point: ensuite on se retire sans faire de bruit, car cela épouvanteroit les grenouilles, qui aussi-tôt qu'elles entendent crier celle qui est sous le verre, y accourent toutes comme pour la secourir & pour lors en s'approchant doucement, on les prend avec une petite truble qu'on glisse adroitement dessous: on en prend de cette sorte en grande quantité.

## ARTICLE XVIII.

### *Des Achées*, *Laiches* ou *Vers de terre*.

Les ablettes & autres petits poissons, les petites lamproyes grosses comme une plume à écrire, que les Pêcheurs appellent *chatouilles*, & qui se trouvent dans la vase au bord des rivieres; la *résure* ou œufs de maquereaux, de harangs, de morues & autres poissons; les grenouilles même, mais sur-tout les gros vers de terre ou achées, sont les appâts dont se servent les Pêcheurs à engins pour la ligne dormante, aussi-bien que les Pêcheurs à verge pour leurs petits hameçons.

Pour avoir beaucoup de ces vers, on va dans un pré ou autre lieu humide ; on trepigne des pieds une même place pendant un demi quart d'heure, pour faire sortir les vers de terre autour de soi, & on les ramasse quand ils sont sortis en grand nombre, & non plutôt ; car ils rentrent en terre dès qu'on s'arrête.

Ou bien on remue la terre où il y en a, avec un bâton qu'on tourne en rond pendant un demi-quart d'heure.

Ou bien encore, on arrose la place d'eau dans laquelle on a fait infuser des feuilles de chanvre ou des noix vertes ; ce qui les fait sortir de terre.

Mais le plus sûr est d'aller la nuit avec une lumiere dans les lieux humides & à l'abri du vent & du grand air, l'été après une pluie ou un brouillard, ou quand la nuit est fraîche, & l'hiver par un dégel ou autre tems doux : en marchant doucement & courbé, on les voit accouplés, ou à moitié sortir de terre, & on en prend quantité dans un pot, en les arrachant bien vîte aussi-tôt qu'on les a touché.

## ARTICLE XIX.

### *Police de la Pêche.*

1°. Comme la pêche est une espéce de chasse, le droit de pêche sur les rivieres & fleuves est un droit féodal, qui se regle à peu près comme nous le dirons ci-après du droit de Chasse.

2°. La pêche n'est permise que depuis le lever du soleil jusqu'à son coucher. Les arches des ponts, les moulins & les gords où se tendent des dideaux sont les seuls endroits où l'on peut pêcher tant de nuit que de jour.

Les *gords* sont des constructions de pieux fichés dans une riviere pour y tendre des filets, & y prendre du poisson : les gords qui nuisent à la navigation ne sont point permis.

Les *dideaux* sont de grands filets qui traversent la riviere pour arrêter tout ce qui passe : on les tend principalement aux ponts & aux moulins ; ils sont souvent suspendus par des potences & des poulies qu'on tend & qu'on lâche dans certaines occasions.

3°. Il est défendu de pêcher dans le tems de frai, excepté la pêche au saumons, aux aloses & aux lamproyes. Le tems de frai pour les rivieres où la truite abonde sur tous les autres poissons, est depuis le premier Février jusqu'à la mi-Mars ; & aux autres, depuis le premier Avril jusqu'au premier Juin.

4°. On ne peut mettre de bires ou nasses d'osier au bout des dideaux pendant le tems de frai ; il est seulement permis d'y mettre des chausses ou sacs du moule de dix-huit lignes en quarré, & non autrement ; mais après le tems de frai passé, on peut y mettre des nasses d'osier à jour, pourvû que les verges soient éloignées les unes des autres de douze lignes au moins.

5°. Les engins & harnois de pêche défendus par les anciennes Ordonnances, sont le bas roborin, le chiffre garni, valois, amandes, le pinsoir, la truble à bois, la bourache, la charte, le marche-pied, le cliquet, le rouable, le clamecy, fascine, fagots, nasses pelées, jonchées & lignes de long à menus hameçons.

L'Ordonnance de 1669 y a joint les grilles, tramail, furet, éperviers, chalons, sabres, & tous autres qui pourroient être inventés au dépeuplement des rivieres.

Elle défend aussi d'aller au barandage, & de mettre des bacs en riviere.

Elle défend en outre de bouiller avec *bouilles* ou rabots, tant sous les chevrins, racines, saules, osiers, terriers & arches, qu'en autres lieux ; ou de mettre lignes avec échets & amorces vives.

Ensemble de porter chaînes & clairons dans les batelets, & d'aller à la *fare*, ou de pêcher dans les *noues* avec filets, & d'y bouiller pour prendre le poisson ou le frai qui auroit pû y être porté par le débordement des rivieres.

Il est même défendu à tous Mariniers & Bateliers d'avoir à leurs bateaux ou nacelles aucuns engins à pêcher, permis ou défendus.

La *bouille* est une longue perche grosse par le bout, en forme de rabot, qui sert à remuer la vase & à troubler l'eau, afin que le poisson donne plus facilement dans les filets ou piéges.

La *fare* étoit une fête du mois de Mai : les Pêcheurs s'assembloient avec les Officiers des Eaux & Forêts, pour faire à grand bruit une pêche solemnelle & une réjouissance de plusieurs jours, qui dépeuploit les rivieres.

Les *noues* sont les fondrieres marécages & autres terres basses & humides qui accompagnent les étangs, les fleuves, les rivieres & les torrens.

6°. On doit rejetter dans les rivieres les truites, carpes, barbeaux, brêmes & meuniers qu'on a pris, quand ils n'ont pas au moins six pouces entre l'œil & la queue ; & les tanches, perches & gardons qui en ont moins de cinq.

7°. Il est défendu d'aller sur les mares, étangs & fossés lorsqu'ils sont glacés, pour en rompre la glace & pour y faire des trous ; & d'y porter flambeaux, brandons & autres feux, pour voler le poisson.

8°. Pour le rempoissonnement des étangs, le carpeaux doit avoir six pouces au moins, la tanche & la perche quatre, & le brocheton tel échantillon qu'on veut ; mais on ne doit le jetter aux étangs, mares & fossés, qu'un an après leur empoissonnement.

9°. Comme en France les rivieres navigables sont au Roi, personne n'y peut prétendre droit de pêche sans titre. On appelle rivieres navigables, celles sur lesquelles on navige, soit par bateaux, soit par traîneaux ; & la connoissance en appartient aux Juges Royaux, à l'exclusion de ceux des Seigneurs.

10°. Les Ecclésiastiques, Seigneurs, Gentilshommes & Communautés, qui ont en commun droit de pêche dans les rivieres, ne peuvent pas userper eux-mêmes de ce droit qu'ils ont en commun ; il faut qu'ils l'afferment à quelques Particuliers : s'ils ne le font pas, & que chacun d'eux veuille user du droit, le Juge Royal, ou celui du Haut-Justicier du lieu, peut leur en interdire l'usage ; & en cas d'appel de son Ordonnance, il doit être relevé à la Table de Marbre, privativement à tout autre Jurisdiction.

La raison de cette police est, que s'il étoit permis à chacun d'une Communauté, par exemple d'une Paroisse de quatre ou cinq cens feux, d'user de ce droit de pêche à sa guise, la passion de cet exercice détourneroit le peuple, & tout le poisson de la riviere ne suffiroit pas à la Communauté : l'interêt public s'oppose à un pareil dépeuplement.

11°. Par la même raison, il est défendu à toutes personnes de jetter dans les rivieres aucune chaux, noix vomique, coque-de-levant, momie & autres drogues & appâts, à peine de punition corporelle, parce que cela enyvre & fait mourir le poisson. Il en est de même de l'orge bouilli dans de l'eau-de-vie, & de l'égout des eaux où l'on a fait rouir du chanvre ou du lin.

12°. La pêche de la mer est libre & commune à toutes sortes de personnes, tant en pleine mer que sur les gréves, en se conformant aux Ordonnances.

## ARTICLE XX.

### *Distinction de ce qui est chair ou poisson.*

On met au rang des poissons & des alimens maigres non-seulement tout ce qui est de l'élément des poissons, comme moules, huitres & écrevisses, mais encore les loutres, castors, & généralement tout animal qui approche plus & qui tient davantage de la nature des poissons, que de celle des animaux terrestres ou aëriens.

En 1696 il y eut une contestation célebre pour sçavoir s'il est permis de manger comme alimens maigres les macreuses, les pilets, qu'on nomme autrement piessins ou plumarts à col rouge, les blairies, & quantité d'autres oiseaux marins que les pauvres gens qu'on appelle *Marriers*, vont prendre le long de la mer & dans des mares construites exprès aux environs & à l'embouchure des rivieres, d'où les Chasses-marées transportent ces amphibies à Paris & aux autres grandes Villes : il a été décidé qu'ils sont alimens maigres. L'Auteur du Traité des Alimens de Carême y a rapporté, avec son élégance & sa solidité ordinaires, l'histoire, les expériences & les raisons de cette décision.

Pour juger si un amphibie est plutôt chair que poisson, ou s'il tient plus du poisson que de la chair, il ne faut point s'arrêter ni à la chaleur, à l'abondance ou à la rougeur du sang, ni au poil ou au plumage, au cri ni au vol, à la figure extérieure de l'animal, ni même à la couleur de sa chair, puisque tout cela est trompeur & commun à bien des poissons, ainsi qu'à beaucoup d'animaux terrestres ; mais c'est au goût de la chair, & principalement à la saveur & à la qualité de la graisse de l'amphibie qu'on doit prendre garde : la graisse est une vraie substance adipeuse dans les animaux qui ne sont pas poisson, ou qui ne tiennent pas de la nature du poisson ; au lieu que la graisse de tous les poissons n'est qu'une huile ; ils en rendent tous & en quantité : il n'y a qu'à faire rôtir tel poisson qu'on voudra, & le manger tout chaud sans sauce, pour y sentir la saveur de l'huile : d'où il suit que tous les oiseaux de mer dont la chair est huileuse comme celle des poissons, approchent plus du poisson que de la viande.

*Ainsi*, conclut l'Auteur qu'on vient de citer, *tout animal qui est de même élement, ou de même goût & même saveur que les poissons, ou enfin de même sang froid que la plûpart de ces animaux, se peut manger les jours maigres comme le poisson : tout autre est défendu.* Il fait voir par l'application de cette regle, pourquoi la chair de castor, de loutre, de tortue même de terre, de macreuses, pilets & blairies, est permise en Carême, de même que celles des limaçons

çons, sauterelles, viperes, grenouilles, &c. quoique celle de la poule d'eau, du rouge & de la sarcelle, ne le soit point.

Les Scrupuleux & les Curieux qui en voudront sçavoir davantage sur cette matiere, auront recours au Traité qu'on vient d'indiquer.

## CURIOSITÉS.

On voit dans les Lettres physiques du P. Regnault, une machine pour pêcher à la lumiere; une autre pour nager, & une autre pour plonger.

# LA NOUVELLE MAISON RUSTIQUE, OU ÉCONOMIE GENERALE DES BIENS DE CAMPAGNE.

## *QUATRIEME PARTIE.*

Les Etangs, la Pêche, la Chasse, & la Cuisine.

## *LIVRE SECOND.*

La Chasse, & autres Amusemens champêtres.

LA Chasse est le plus noble, le plus vif, le plus varié & le plus ancien des exercices qui partagent l'homme tranquille ; & depuis le sceptre jusqu'à la houlette, tous prennent part à la chasse, parce qu'on y trouve gloire, plaisir & utilité. Le dernier de ces avantages est pourtant le moindre, quoiqu'il soit un objet de notre Economie champêtre.

## CHAPITRE PREMIER.

*Des différentes sortes de Chasses, & principalement da la Chasse au Fusil.*

ON chasse *à force* de chevaux & de chiens, au vol des oiseaux, avec les armes, & enfin aux filets & aux piéges.

I. Les courses de chevaux & de chiens, & le vol des oiseaux, sont les chasses les plus nobles ; ce sont aussi les seules qui ont mérité les éloges des anciens, & qu'ils ont dit être un présent des Dieux, & l'exercice ordinaire des Héros.



Quand la chasse se fait avec équipage & meute de chiens courans, on l'appelle chasse royale ou chasse à bruit, & il n'appartient qu'aux Princes, ou tout au plus à quelques Seigneurs, de s'y exercer. Tous les Gentilshommes peuvent néanmoins chasser sur leurs terres hors les plaisirs du Roi avec chiens courans ou levriers, mais seulement pour forcer des liévres, des loups & des sangliers au plus.

II. La chasse avec les armes tient le second rang dans ce noble exercice.

Avant l'usage de la poudre à tirer, les Anciens se servoient dans leurs chasses, comme font encore quelques sauvages, de dards, d'épieux, d'arcs, de fléches & d'arbalêtes. Ce ne fut que sous le Regne de François Premier que l'on commença d'y ajouter les armes à feu. Il en est parlé pour la premiere fois sous le titre d'arquebuse & d'escopette dans l'Ordonnance de 1515; & dans celle de Henri II. de 1548, il est encore fait mention de l'arc & de l'arbalête avec les armes à feu.

L'usage de l'arc cessa peu de tems après : l'arbalête qui pousse les balles de plomb fort droit, fort vîte & fort loin, fut seule conservée avec l'arquebuse & l'escopette, qui étoit une espéce de carabine de trois pieds & demi de canon : il en est encore parlé dans l'Ordonnance de 1601.

Mais enfin l'usage des armes à feu a prévalu ; & depuis le commencement du Regne de Louis XIII, on ne s'est plus servi que du fusil, qui est bien plus commode & plus léger que l'arquebuse, & qui porte bien plus loin que l'escopette.

En Allemagne & dans les autres Pays du Nord, on chasse encore, ou plutôt on combat les bêtes feroces de force & d'adresse avec l'épieu ou le couteau : on y fait de ces chasses meurtrieres où l'on abat quantité de gibier, parce qu'on ne le force point à la course, mais on l'enferme dans des toiles, des filets, ou des palis.

En Perse on va à la chasse des gazelles, espéce de chevres, avec l'once, *orix*, qui est une bête fort douce & privée, qui a la peau tachetée comme un tigre : on la porte en trousse à cheval : quand la gazelle paroît, on la descend, & elle est si légere, qu'en trois sauts elle l'attrappe & l'étrangle.

Dans toute l'Asie on dresse des oiseaux de proie à la chasse de toutes sortes d'oiseaux, & même de quadrupedes, comme nous le dirons ci-après.

III. Une derniere espéce de chasse qui n'a rien de noble, est celle où l'on employe la ruse & l'artifice ; les courses & les armes y sont inutiles ; il suffit de sçavoir creuser des fosses, les couvrir de feuillages, ou de tendre des lacs, des filets ou des piéges avec des appâts, pour y attirer & prendre du gibier.

Cette chasse étoit fort en usage parmi les Anciens ; elle pouvoit se tolerer ; elle étoit même souvent nécessaire avant que la poudre à canon fût inventée ; & elle ne l'a été, selon quelques-uns, qu'en 1380, & selon d'autres, en 1334.

Mais à présent comme cette chasse peut se faire clandestinement jour & nuit par toutes sortes de personnes, ce qui détruiroit tout le gibier indistinctement, & détourneroit ceux qui ne doivent vaquer qu'à l'agriculture & aux arts & métiers, elle n'est permise que pour les bêtes feroces ou nuisibles, comme loups, renards, blereaux & fouines : il n'est pas même permis de vendre ni d'exposer en vente les colets, rets, tirasses, tonnelles & autres engins qui servent à prendre les autres bêtes, soit animaux terrestres ou oiseaux ; & tous tendeurs de lacs, tirasses, tonnelles, traîneaux, bricoles de cordes & de fil-d'archal, piéces & pans de rets, colliers, halliers de fil ou de soie, sont condamnés pour la premiere fois au fouet & en trente livres d'amende ; & pour la seconde, fustigés, flétris & bannis pour cinq ans hors de la Maîtrise, en quelque forêt, garenne ou terre que ce soit, *art. 2 du titre des Chasses de l'Ordonnance de 1669*. Celle de 1601 qu'elle rappelle, permet seulement, l'usage des toiles à grosses bêtes, des poches & panneaux pour grives, merles, ramiers, pluviers, bécasses, sarcelles & autres oiseaux de passage.

Le Chapitre second, joint au reste de celui-ci, apprendront ce qui regarde les armes & les chiens dressés à l'arrêt, deux choses nécessaires à la chasse au fusil, qui est la plus usuelle pour notre Economie champêtre. Le Chapitre troisiéme & les suivans traiteront de la chasse à force de chevaux & de chiens. Les quinze & seize seront pour le vol des oiseaux : ce qui aura été dit dans les précédens servira pour la chasse au fusil, à laquelle je reviens, pour donner aux novices quelques préceptes préliminaires, afin de ne rien laisser à désirer dans notre Maison Rustique.

## *De la Chasse au fusil.*

Quand on chasse à cheval, il sufit que le fusil ait trois pieds & demi de long : si c'est à pied, il doit avoir quatre pieds.

Pour bien tirer, il faut, 1°. connoître la force de son fusil, & sçavoir s'il porte loin, s'il

écarte, s'il fait long feu, & ce qu'il lui faut de charge. 2°. Ne tirer que d'une sorte de poudre, pour être reglé dans ses charges.

*De la Poudre à tirer.*

La plus estimée est celle de l'Arsenal de Paris. On doit préferer celle qui se fait en été, & la garder dans un vaisseau de cuivre ou dans un baril de bois de chêne bien cerclé, en lieu sec & hors de tout danger d'humidité & de feu.

*Maniere de la faire.*

I. *Matieres.* Il entre dans la composition de la poudre trois matieres principales : le *nitre* ou *salpêtre* qui lui donne la force; le *soufre* qui sert à lui faire prendre feu promptement; & le *charbon* pilé, qui lie cette composition, soutient le soufre, & modere la force de la poudre.

1°. Le *salpêtre* est un sel qu'on retire des terres, des plâtres & des pierres, même des vieilles masures, des cavernes, des étables, des colombiers & des lieux empreints des urines de plusieurs animaux, sur-tout quand ces matieres ont été long-tems abandonnés & exposées à l'air.

*Maniere de tirer le salpêtre.* Après avoir pilé & broyé grossierement ces terres ou platras, on en remplit des tonneaux ouverts par le haut, & dont le fond est percé de plusieurs petits trous: on jette dessus à diverses reprises de l'eau qui dissout le salpêtre, & l'entraîne avec elle dans des vaisseaux qu'on a mis au-dessous des tonneaux pour la recevoir. On verse plusieurs fois cette infusion sur de la cendre commune, pour en faire une lessive & la dégraisser. Quand cette eau est claire, on la fait évaporer sur un feu moderé, continuel & égal, jusqu'à ce qu'elle soit réduite environ au quart; puis on la laisse reposer: quelques jours après, on trouve au fond des crystaux que l'on met sécher. On fait encore évaporer tout le reste de la liqueur, on la laisse refroidir, & on en retire un salpêtre qui est semblable au sel marin. Ces premiers crystaux sont le nitre ou *salpêtre ordinaire*, qu'on purifie encore comme je le dirai bientôt.

Lorsqu'on ne veut qu'une petite quantité de salpêtre, il suffit de ramasser du salpêtre de houssage, qui paroît sur de vieilles masures comme une gelée blanche; on le met dans un cuvier dont le fond est percé d'un trou que l'on bouche avec de la paille pliée, & retenue au dedans du cuvier par un bâton ou un os qu'on met dans le pli, ensorte que la paille sort au-dessous du cuvier. On y fait plusieurs lits; le premier de cendre mêlée avec une égale quatité de chaux vive; ensuite un lit de salpêtre de houssage de la hauteur d'un pied; puis un troisiéme lit de cendres mêlées de chaux à la hauteur de deux ou trois doigts, & on emplit le reste de salpêtre; on verse dessus de la lessive faite avec de la chaux vive: quand cette lessive est coulée, on la fait bouillir jusqu'à ce qu'elle soit réduite à un tiers, & on l'écume avec grand soin pendant qu'elle bout.

Pour connoître si le salpêtre est formé, on laisse tomber une goutte ou deux de cette eau bouillante sur une assiette ou sur un morceau de fer: si elle se congele comme une goutte de suif, c'est une marque que le salpêtre est formé. Alors on verse de cette eau dans un vaisseau de terre qu'on couvre, & on la laisse reposer jusqu'à ce que la partie la plus terrestre soit tombée au fond du vaisseau.

Quand on juge que cette eau est assez reposée, on la verse dans la chaudiere, en inclinant doucement le vaisseau, afin qu'il n'y ait que l'eau la plus pure qui y tombe; puis on la fait bouillir une seconde fois jusqu'à ce qu'elle soit réduite à moitié, ou bien jusqu'à ce que commençant à s'épaissir on voye que les gouttes qu'on met sur du marbre ou du fer, prennent quelque consistance; alors on la verse dans des baquets plus larges que profonds, dont le couvercle est d'une piéce de bois fort épaisse, afin que l'air n'y puisse entrer, & on les porte dans un lieu frais: au bout de deux ou trois jours on trouve que le salpêtre s'est endurci.

S'il en sort hors de la chaudiere pendant que l'eau bout, on y jette de la lessive où l'on a fait dissoudre un peu d'alun de roche.

*Maniere de purifier le salpêtre.* Celui qu'on employe dans la poudre doit être blanc, dur, clair, transparent, bien écumé & clarifié. On le met dans une chaudiere ou dans un pot de terre vernissé, avec une quantité d'eau douce suffisante pour le dissoudre: on le fait bouillir sur un feu lent au commencement, & que l'on augmente peu à peu, jusqu'à ce que le salpêtre soit entierement fondu, & qu'il bouille à gros bouillons; après quoi l'on jette dessus à plusieurs reprises quelque peu de soufre jaune bien pulverisé; ce soufre prend feu aussi-tôt, & consume toute l'humeur grasse & visqueuse du salpêtre qui se trouve purifié.

Etant ainsi fondu & purifié, on le jette sur un marbre bien poli, ou sur de la terre vernissée, ou bien sur des lames de fer ou de cuivre: lorsqu'il est refroidi, il devient blanc & dur comme du marbre; ensuite on le réduit en poudre ou farine, en le desséchant sur un feu de

charbon, & en le remuant continuellement avec un gros bâton, jusqu'à ce qu'il perde toute son humidité, & qu'il acquiere une parfaite blancheur ; puis on verse dessus de l'eau claire & fraîche, ou pour le mieux du vin blanc autant qu'il en faut pour couvrir le salpêtre, ce qui le fait dissoudre : quand il a acquis la consistance d'une liqueur épaisse, on le brouille continuellement & le plus vîte qu'on peut avec le même bâton, jusqu'à ce que toute l'humidité soit évaporée, & que le tout soit réduit en farine très-séche & très-blanche, que l'on passe ensuite par un tamis de soie bien fin.

Il y a une autre maniere de rafiner le salpêtre, qui est préférable à la précédente : la voici. Ayant mis du salpêtre brut dans une chaudiere, versez dessus autant d'eau qu'il en faudra pour le dissoudre : quand le salpêtre sera dissous, jettez dans la chaudiere sur un cent pesant de salpêtre environ une chopine de blancs d'œufs, ou de colle de poisson, ou bien du vinaigre & de l'alun ; versez de l'eau à plusieurs reprises, pour faire surmonter la graisse & l'ordure, que vous aurez soin d'écumer autant qu'il en paroîtra ; puis vous laisserez ce salpêtre reposer pendant quatre ou cinq jours dans des bassins biens couverts où il se crystalisera. Alors vous ferez égouter les bassins, & vous mettrez encore l'eau qui en sortira dans la chaudiere, pour en faire une seconde cuite semblable à la précédente ; à la différence que vous ne mettrez dans cette seconde cuite que les deux tiers de ce que vous aurez mis dans la premiere, de blancs d'œufs, colle, ou vinaigre & alun ; & si vous faites une troisiéme cuite, vous n'en mettrez que le tiers.

Le salpêtre ainsi purifié vaut le salpêtre des Indes ; & c'est pourquoi la poudre de l'Arsenal de Paris, où on le prépare très-soigneusement, est estimée par-tout, quoiqu'on dise que par l'expérience des dernieres guerres du regne de Louis XIV. les poudres de Hollande & d'Angleterre, où l'on employe le salpêtre des Indes, étoient meilleures que celles de France.

2°. Le *soufre* est un minéral inflammable qu'on tire de plusieurs endroits de l'Europe, & particulierement de Sicile. Le soufre *gris* s'appelle soufre *vif*, parce qu'il nous est apporté en morceaux informes, comme il est sorti de terre. C'est une espéce de glaise dont on sépare le soufre en la faisant bouillir dans l'eau, sur laquelle il surnage quand il se sépare de la terre ; & c'est le soufre jaune. On le jette dans des moules pour le former en *canons* ou en *bâtons*, qu'on appelle aussi *magdaleons* ou *magdelons*.

*Maniere de purifier le soufre.* Il doit aussi être bien clarifié & écumé : on le met dans un pot de terre ou de cuivre ; on le fait fondre peu à peu sur un feu de charbon bien allumé & non fumeux ; après quoi on le tire du feu, & on le passe à travers un linge dans un autre vase, pour l'avoir pur & net : le linge retient toute la crasse & l'huile.

Il y en a qui pour rendre le soufre plus violent & plus actif, y ajoutent, aussi-tôt qu'il est fondu, le quart de son poids de vif-argent, en le mouvant & le mêlant continuellement aussi vîte qu'on peut avec un bâton, jusqu'à ce qu'étant refroidi il se trouve réuni avec le soufre en un corps solide.

On peut au lieu de vif-argent, pour rendre le soufre plus clair & plus net, y mêler du verre bien pilé, & verser de l'eau-de-vie par-dessus avec un peu d'alun concassé. Cela est très-bon pour faire de la poudre fine pour les pistolets ; mais pour la commune, on se contente du soufre jaune tout simple, qui crie auprès de l'oreille en le pressant entre les doigs.

3°. Le *charbon* doit être léger ; plus il l'est, moins il en faut, parce qu'étant réduit en poudre, il tient beaucoup de place dans une petite quantité. Le plus léger de tout est celui qui est fait de chenevote ; on préfere pourtant le charbon de saule, & à son défaut celui de noisettier, de tilleul & de genievre : le meilleur de tous est celui de bourdaine, d'épine, de nerprun & autres arbrisseaux rustiques. Ce charbon se fait ainsi.

Au mois de Mai ou de Juin choisissez-en les branches épaisses d'un demi-pouce ; coupez-les de la longueur de deux ou trois pieds ; puis ayant ôté avec un couteau l'écorce des rameaux & les nœuds qui s'y rencontreront, faites-en de petits fagots que vous ferez sécher dans un four chaud ou au grand soleil : ensuite faites-les brûler dans un grand pot, que vous couvrirez avec de la terre un peu mouillée, quand ils seront bien allumés & réduits en braise ; cette braise s'éteindra alors, & ne laissera que des charbons que vous tirerez au bout de vingt-quatre heures, pour vous en servir à la composition de la poudre.

On peut encore tenir pendant une heure entre des charbons ardens ce vaisseau de terre rempli de bois, & couvert de son couvercle bien luté avec de l'argile : on a de cette sorte un très-bon charbon.

II. *Dose de ses matieres.* A la poudre fine pour les *fusées*, on met sur quatre livres de salpêtre une livre de soufre passé par un crible très-fin, & deux livres de charbon tiré d'un four de Boulanger. Si on veut que cette poudre brûle dans l'eau, on y ajoute autant de chaux vive que de soufre.

Quant à la poudre des armes à feu, on met pour les *canons* sur quatre livres de salpêtre une

livre de soufre & une livre de charbon ; ou bien sur vingt-cinq livres de salpêtre, cinq livres de soufre & six livres de charbon.

Pour les *mousquets*, sur cinquante livres de salpêtre, neuf livres de soufre & dix livres de charbon ; ou bien sur cent livres de salpêtre, quinze livres de soufre & dix-huit livres de charbon.

Pour les *pistolets*, sur cent livres de salpêtre, douze livres de soufre & quinze livres de charbon ; ou bien sur cinquante livres de salpêtre, cinq livres soufre & quatre de charbon.

III. *Mélange & composition de la poudre.* Les matieres étant ainsi préparées, proportionnées & mêlées, il faut bien battre le tout ensemble dans un mortier de bronze avec un pilon aussi de bronze, pendant sept ou huit heures & plus sans discontinuer, en l'arrosant tout doucement & de tems en tems avec de l'eau simple, ou mieux avec de l'urine ou du vinaigre fort, ou mieux encore avec de l'eau-de-vie. Pour faire une poudre plus subtile & plus légere, au lieu de ces liqueurs, on peut y mettre de l'eau distillée d'écorces d'oranges ou de citrons, en telle quantité que la composition ne soit pas trop liquide ; ce que l'on connoît quand en la pressant avec la main elle demeure à demi-épaisse.

Pour empêcher que le charbon ne s'envole en le battant, on pourra mêler dans la liqueur un peu de colle de poisson ; & si on veut que les grains de la poudre soient très-durs après qu'ils auront été desséchés, il faudra arroser sur la fin la composition avec de l'eau claire, dans laquelle on aura éteint de la chaux vive.

La composition étant ainsi bien battue & arrosée, on la passera dans un crible percé de trous ronds, plus ou moins grands selon la grosseur qu'on voudra donner aux grains de la poudre. On met dans ce crible deux morceaux de bois qu'on appelle les *valets* : on l'agite sur un bâton arrêté au-dessus d'un vaisseau ou linge qui doit recevoir toute la poudre sans qu'il en reste dans le crible ; ensuite on mettra cette poudre ainsi passée dans un tamis de crin, qu'on remuera de maniere qu'il n'y reste que le grain qu'on gardera pour le besoin ; mais il ne faut pas perdre ce qui ne sera point grainé, c'est-à-dire la poussiere qui sera passée par le tamis ; car on en pourra faire des grains comme auparavant, en la faisant sécher au soleil ou en quelque lieu chaud, comme dans un poële, & en la remettant dans le mortier pour la battre, & ensuite l'arroser, la cribler & la tamiser, ainsi qu'on vient de le dire. On continuera de cette maniere jusqu'à ce que toute la matiere soit réduite en grains.

Les moulins à poudre épargnent beaucoup de peine.

Il y a des gens qui font la poudre sans tant de façons, principalement celle qui doit servir aux canons : ils se contentent de mettre dans un pot de terre du salpêtre, du soufre & du charbon, dans la proportion ci-dessus, ou autre que la pratique leur apprend : ils font bouillir le tout dans de l'eau douce à petit feu pendant deux ou trois heures, jusqu'à ce que l'eau étant toute évaporée, la composition ait quelque consistance ; après quoi ils la font sécher au soleil ou en quelque lieu chaud, & la passent par un tamis de crin, pour la réduire en petits grains.

La poudre grenue sert pour charger l'artillerie ; la fine pour amorcer & pour charger les fusils. En France il n'y a plus qu'une sorte de poudre pour le mousquet & pour le canon.

On peut faire de la poudre blanche, jaune, bleue, verte ou rouge ; ce qui dépend des différentes choses qu'on y mêle pour la colorer.

On met quelquefois du camphre dans la composition de la poudre fine ; & alors il faut la conserver dans un lieu toujours chaud & sec, car le camphre la rend humide. Voyez au surplus ce qui a été dit sur cette matiere au Tome I. page 957.

### *Epreuve de la Poudre à tirer.*

La bonne poudre doit être de couleur cendrée ou plombée, en tirant un peu sur l'obscur, ou tant soit peu sur le rouge.

Quand elle est trop noire, ou qu'elle noircit le papier, c'est une marque qu'il y a trop de charbon ; ce qui la rend humide, & fait fondre le salpêtre. En en écrasant quelques grains avec le bout du doigt sur une table bien polie, s'ils se réduisent facilement en poussiere, c'est encore une marque qu'il y a plus de charbon qu'il ne faut ; & si les grains ne se brisent pas également, ensorte qu'il s'en rencontre quelques-uns si durs qu'ils ne s'écrasent qu'à peine & en piquant le doigt, on connoîtra par-là que le soufre n'est pas bien incorporé avec le salpêtre ; de même quand on trouve des petits grains blancs ou de couleur de citron.

Mais pour bien éprouver la poudre, il faut en remplir un dez à coudre, la verser sur du papier blanc bien sec, & mettre le feu à ce petit tas avec un charbon ardent, en ne touchant à la poudre que légerement. Si la poudre est excellente, elle s'eleve toute en l'air dans le moment qu'elle a pris feu, & ne laisse d'autre impression sur le papier qui la portoit, qu'u-

ne tache ronde couleur de gris-de-perle ; si elle est mauvaise, elle brûle le papier.

Les effets moyens entre ces deux extrêmités découvriront les poudres médiocres, & cela suivant leur différent degré. La poudre qui brûlera moins le papier, vaudra mieux que celle qu'il le brûlera davantage ; la poudre qui ne fera que le noircir, approchera plus de la bonne que toutes celles qui le brûleront.

On découvre par cette épreuve les défauts de la composition de la poudre. Si elle noircit le papier, elle a trop de charbon ; si elle y laisse des taches jaunes, elle a trop de soufre ; s'il reste sur le papier de petits grains en forme de tête d'épingle, il faut y mettre le feu ; & en cas qu'ils le prennent, c'est du salpêtre, & la poudre a été mal battue ou mal façonnée au moulin ; & en cas qu'ils ne le prennent pas, c'est du sel, & le salpêtre a été mal rafiné.

### *Effets de la Poudre à tirer.*

Sa force ne vient que de l'air qui est enfermé dans chaque grain & dans les espaces qui sont entre ces grains, sur-tout lorsqu'elle est dans un canon.

Quand on bourre la poudre avec violence, l'effet n'en est pas plus grand que lorsqu'on se contente de la presser ; au contaire il paroît moindre.

Dans les armes à feu les balles de calibre font plus d'effet.

La poudre qu'on met par-dessus la balle peut bien augmenter le bruit du coup, mais elle en diminue l'effet.

En prenant une balle qui ne soit point de calibre, & en mettant un peu de poudre dessous & beaucoup par-dessus, on peut tirer avec un très-grand bruit, mais sans aucun effet sensible. Les Charlatans font apparemment consister en cela leur secret de se rendre *durs ;* de même qu'on se lave impunément les mains de plomb fondu, lorsqu'elles sont frotées avec du jus d'oignon pilé. C'est à peu près de même que la flamme de l'esprit-de-vin qui coule sur la main sans blesser, & que les eaux minerales brûlent la main sans brûler la langue.

### *Huile pour la brûlure de Poudre à tirer,* ou *de feu artificiel.*

Faites durcir dans de l'eau des œufs vieux, mais non gâtés ; mettez-en tous les jaunes dans une poële de fer sur le feu, jusqu'à ce qu'ils se réduisent en huile : frotez-en la brûlure, mettez un linge fin par-dessus, & rafraîchissez le linge de la même huile avec une plume. Ce remede est expérimenté, & il ne laisse point de marque, pourvû qu'on ne se grate pas.

### *De la Dragée.*

On se sert de trois sortes de dragées pour tirer sur le gibier ; la grosse dragée, la moyenne & la menue. On mêle la derniere parmi de la larme à dose égale ; & la larme mêlée vaut mieux pour tirer à cheval, pourvû qu'on puisse approcher le gibier, car elle ne porte pas loin.

La larme mêlée de menue dragée sert pour tirer aux sarcelles, pluviers, ramiers, & autres oiseaux de taille moyenne.

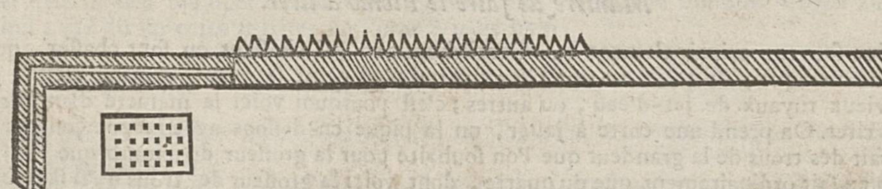
On tire les canards avec de la dragée moyenne, & les oyes avec de la grosse. Les grues, les outardes & les cygnes ont leur charge à part.

### *Maniere de faire le Plomb à tirer.*

Il arrive souvent principalement aux Gentilshommes qui chassent ou font chasser, que le plomb leur manque, & qu'ils en ont chez eux qui n'est point façonné, comme vieilles goutieres, vieux tuyaux de jet-d'eau, ou autres ; c'est pourquoi voici la maniere d'en faire du plomb à tirer. On prend une carte à jouer, on la pique en-dessous avec un poinçon fort uni, & on y fait des trous de la grandeur que l'on souhaite pour la grosseur du plomb que l'on veut faire. On ne fait ordinairement que du quatre, dont voici la grosseur des trous qu'il faut faire à la carte. ❁❁❁❁ C'est le plomb ordinairement pour les liévres, perdrix & autres moyens gibiers. Les bons Chasseurs prétendent qu'il est meilleur que le plomb moulé, parce qu'il ne s'écarte point tant, qu'on peut tirer hardiment, soit en courant, soit en volant de cinquante à soixante pas. On fait des trous à la carte à distance proportionnée & bien égale ; il faut bien arrondir les trous par dedans, & y laisser tous les rebords des petits trous que le poinçon aura fait en la piquant, & couler le plomb du même côté. Il est bon d'en piquer deux ou trois, parce qu'il peut arriver en coulant le plomb, que la carte vienne à brûler : quand cela arrive, on en met une autre à la place ; ensuite on prend une planche de bois dur, comme du chêne ou du hêtre, épaisse d'un bon pouce, & large d'un demi-pied ; on y fait faire au

bout, par un Menuisier, un trou en quarré de la grandeur de la carte, ensorte que la carte puisse y entrer fort juste, & cependant qu'elle y tienne ferme. Il faut que l'épaisseur du bois surpasse le fond de ladite carte lorsqu'elle est placée : pour cela il est nécessaire de la faire fendre à plat jusques par-delà le trou, pour y pouvoir fourrer la carte aisément. On doit faire au bord de la planche d'un côté des coches près à près comme les dents d'une scie, & les faire grandes de la moitié d'un travers de doigt.

Lorsque tout est bien préparé, on prend du plomb environ quatre ou cinq livres à la fois, & non davantage, parce que si on en faisoit fondre beaucoup, le plomb se refroidiroit sur la fin quand on le jette sur la carte. Pour le faire, on en ôte toute la soudure, & on le fait fondre dans une cuilliere de fer : aussi-tôt qu'il est fondu, on l'écume bien pour en ôter toute l'ordure ; on le fait chauffer jusqu'à ce qu'il bouille ; & pour connoître quand il est propre à couler, on en fait un essai avec le coin d'une carte à jouer que l'on trempe dedans jusqu'au fond, & qu'on retire aussi-tôt : lorsqu'on voit que le coin de la carte est noir & veut brûler, c'est une marque qu'il est trop chaud : pour lors on l'ôte du feu, & on le laisse un peu refroidir ; on en fait encore un essai avec le coin d'une autre carte que l'on trempe dans le plomb ; quand on voit en la retirant qu'elle est d'un beau roux, c'est une marque qu'il est chaud comme il faut pour le couler, & on le jette sans perdre de tems sur la carte. On doit mettre le côté de la planche où est enchassée la carte, sur un vaisseau qui soit plein d'eau jusqu'au bord, comme un seau ou grand vaisseau de terre qui soit bien ferme à terre, ensorte que l'endroit où est enchassée la carte, pose justement sur l'eau sans que le fond de la carte y touche, & qu'il y ait un peu de vuide entre la carte & l'eau. Il faut avoir du sel armoniac du plus blanc, le faire bien sécher, le réduire en poudre comme du tabac rapé, & le tenir bien séchement : pour quatre ou cinq sols on en a pour faire plus de cent livres de plomb. On prend de cette poudre, & on en couvre tout le fond de la carte à la hauteur d'une piéce de six sols. Il est bon d'être deux personnes, l'une pour tenir la planche ferme, & racler continuellement sur les coches avec un bâton ou manche de couteau, pendant que l'autre coule le plomb dans la petite carte tout le plus bas qu'il est possible, & non point de couler de haut, parce que si on le couloit de haut, on creveroit la carte. On ne doit point le jetter dans le milieu de la carte, mais tantôt par un bout, tantôt par l'autre, comme si on arrosoit, & continuant toujours en allant & venant sans discontinuer, tant qu'il y a du plomb dans la cuilliere. Il faut que l'autre personne qui tient la planche, la tienne toujours ferme & racle continuellement les coches, pendant que l'autre coule le plomb ; c'est ce petit mouvement qui fait passer le plomb promptement dans l'eau. Il ne faut point s'embarrasser de la fumée que le sel armoniac cause, on doit toujours couler le plomb jusqu'à la fin ; & comme il reste du plomb dans la carte, ainsi que cela arrive ordinairement, on ôte la planche promptement hors de dessus l'eau, & on la renverse sens dessus dessous, en la frappant contre terre pour faire tomber le reste du plomb qui sera resté sur la carte : ensuite on regarde si la carte n'est point fendue ; si elle ne l'est point, on peut la laisser, & y remettre de nouveau du sel armoniac en poudre bien sec, comme ci-devant, & continuer à y couler le plomb quand il sera fondu & chaud, comme ci-dessus ; car s'il n'étoit point chaud de la maniere qu'on l'a dit, en le coulant, il ne feroit plus le plomb rond mais en petit lingot, ce qui ne vaudroit rien. On peut en faire dans une journée quatre-vingt à cent livres, & il revient à bien meilleur marché que lorsqu'on l'achete chez le Marchand. Voici la figure de la Planche.



### *Charges & pratiques différentes suivant les Gibiers.*

Tout Chasseur doit proportionner la charge de poudre à son fusil, & se servir du plomb convenable au gibier qu'il chasse.

Quand on tire à liévres, à lapins ou renards on se sert de la grosse dragée : aux bêtes fauves on charge d'une balle ramée, c'est-à-dire deux balles égales jointes avec un fil-d'archal ; cela fait une grande ouverture.

Après avoir chargé pour liévre, si on rencontroit un chevreuil, il ne faudroit pas laisser que de

de le tirer, mais le plus près qu'il se pourra; & si le coup porte juste, il demeurera sur la place.

On bourre le fusil à l'ordinaire, soit de papier ou d'autre chose; mais quand il est question de tirer aux oyes, aux grues ou aux cygnes, au lieu du tapon de bourre qu'on met après la poudre, il faut y en mettre un fait comme il suit. Prenez du suif & de la cire, mettez-les dans une cuilliere : il faut les trois quarts du premier, & un quart de l'autre; faites-les fondre, & trempez dedans une piéce de vieux drapeau que vous retirerez aussi-tôt; ce drapeau se roidira comme de la toile cirée. Coupez-le par petits morceaux gros chacun suffisamment pour faire un tapon de bourre ordinaire que vous mettrez sur la dragée : ce tapon porte bien plus loin qu'un autre, mais il repousse davantage le fusil.

On fait faire exprès deux petites mesures de fer-blanc, l'une pour la poudre, l'autre pour le plomb, qui tiennent juste la charge convenable : ces mesures servent lorsqu'on veut tirer à terre ou sur l'eau aux sarcelles, aux pluviers dans les prés, aux bizets & aux ramiers sur les arbres.

Il y a des fusils faits exprès pour tirer aux oyes & aux grues; ils sont beaucoup plus longs que les autres : on met une once de balles & une charge de poudre convenable au canon.

En été, les oiseaux vont seuls ou deux ensemble; & la poudre est plus séche, & conséquemment plus violente qu'en hiver; c'est pourquoi on ne doit point en mettre une charge si grosse, non plus que de menue dragée.

Quand on a tiré, il faut recharger aussi-tôt; 1°. Pour ne point manquer ce qui peut se présenter à tirer. 2°. Pour prévenir l'humidité du canon qui empêche la poudre de couler jusqu'au fond du fusil, quand on differe à recharger, ce qui fait un feu lent.

A quoi que ce soit qu'on tire, on ne doit jamais descendre de cheval à la vûe du gibier; ou ne descendre que derriere quelque haye, buisson ou arbre, où on laissera ceux qui suivent : rien n'effarouche tant le gibier, que de voir un tireur & des gens arrêtés.

Un tireur doit toujours gagner le vent, & n'aller pas droit à la chasse, mais passer à trois cens pas à côté; & quand il est vis-à-vis son gibier, il faut qu'il passe outre pour que le gibier n'ait point de méfiance : ensuite on s'en approche en tournant; & lorsqu'on se voit presqu'à portée, on va droit choisir le rang où est le monceau le plus serré des oiseaux qu'on chasse; & quoiqu'ils commencent à se lever, on ne laisse pas de tirer dessus, sur-tout si ce sont des oyes, des grues ou autres oiseaux qui vont par troupes.

Lorsqu'on tire aux vaneaux, aux étourneaux & aux siriots, il est bon d'avoir deux fusils chargés; car si l'on en tue quelqu'un du premier coup, & que les autres le voyent; ils y volent tous, & tout autour de la tête du Chasseur; ce qui fait qu'on y a ordinairement, bonne chasse, sur-tout en les tirant en l'air plutôt qu'à terre. On tue de même les moviettes, car elles ont le même instinct.

Ceux qui se plaisent à tirer aux merles, prennent ce passe-tems en hiver le long des hayes; il ne faut que de la menue dragée & la moitié de la charge de poudre. On y met une poignée de petits pois au lieu de dragée : on s'en sert aussi dans le tems de neige pour tirer aux petits oiseaux qui vont par bandes.

Si on veut avoir le plaisir de voir pendant la nuit jouer des lapins autour d'une lanterne allumée, on n'a qu'à en porter une au bord de la garenne avec quelque appât.

Les canards volent aussi pendant la nuit à la lueur d'une lanterne; & pour cela il faut se mettre dans un petit bateau sur une riviere qui coule lentement : au lieu de lanterne, on allume sur l'un des bouts du bateau, dans un pot de terre, un petit feu de suif à trois lumignons gros chacun comme le doigt, qui forme un feu pâle. Tandis que ce feu brille, on se fait mener par un batelier, qui tient une pelle par derriere sans faire du bruit; les canards viennent à vous & paroissent tout blancs, & quand on en est proche, on a un filet en tramail au bout d'une perche, dont on les enveloppe, & on les tire à soi.

La plupart des Chasseurs au fusil ont leurs armes bronzées, & s'habillent de verd ou de gris cendré, pour ne point effaroucher le gibier.

### *De l'Affut.*

L'affut est un lieu où l'on se cache pour attendre le liévre, le renard ou quelqu'autre animal, & le tirer dès qu'il paroît.

C'est la chasse la plus pénible & la plus ignoble qu'il y ait, & les Braconniers passent pour grands & vils destructeurs de gibier.

Quoi qu'il en soit, quand on veut se donner ce plaisir, il faut s'habiller de ce qu'on a de plus mauvais, & s'armer de force & de patience, pour braver les ronces & les injures du tems en attendant le gibier.

Le principal eſt de bien placer ſon affut : on doit pour cela battre les bois, buiſſons, campagnes & haies, pour connoître, ſoit aux fumées des bêtes fauves & noires, aux laiſſées du loup, au pas du liévre ou à autres marques, les endroits où il vient beaucoup de gibier ; y choiſir un arbre ou un buiſſon commode, tant pour ſe placer que pour tirer. On y va à l'heure de l'affut qui eſt le ſoir à la brune, & le matin devant le jour : on s'y couvre de feuillages pour n'être point apperçu ; & on fait la guerre à l'œil, ſans bruit, avec attention & patience.

Pour y attirer du liévre, tuez une haze en chaleur, coupez-lui la nature, & la mettez tremper dans de l'huile d'aſpic : frotez-en la ſemelle de vos ſouliers ; & en allant à votre affut, marchez ſur l'herbe en différens endroits : les liévres y viendront en foule dès qu'ils en auront le ſentiment.

Ou bien mêlez du ſuc de juſquiame avec le ſang d'un levreau ; enfermez-le dans la peau du levreau même & l'y couſez ; enterrez le tout légerement à portée de votre affut : les liévres s'y aſſembleront.

On peut faire les mêmes épreuves pour les autres bêtes, ou ſe ſervir de ce qui eſt enſeigné ci-après à la fin du Chapitre IX, pour attirer les animaux carnaſſiers.

Les perſonnes qui aiment à ſe mettre aux arbres pour tirer les bêtes dangereuſes, ou pour l'affut, portent ordinairement quatre ou cinq vrillettes dans leurs poches, pour les ficher dans le tronc de l'arbre en forme d'échelons quand ils veulent y monter, & ils les en retirent en deſcendant. On ne doit jamais tirer perché, qu'on ne connoiſſe bien la repouſſe de ſon arme.

# CHAPITRE II.

## *De la maniere d'élever & de dreſſer les Chiens d'arrêt, de les mettre au commandement, les faire chaſſer de près, leur apprendre à rapporter, ſe tenir à cheval & aller à l'eau.*

I. ON retire les petits chiens de deſſous la mere au bout d'un mois ou de ſix ſemaines, & on les fait élever à la campagne dans des baſſes-cours, pour qu'ils s'accoutument avec les beſtiaux & les volailles.

### *Comment corriger les chiens qui donnent ſur la volaille ou ſur le mouton.*

☞ Les jeunes chiens s'attachent ſouvent à courir la volaille & le mouton ; il faut les corriger de bonne heure de ces deux vices, en les fouettant : mais le plus ſûr pour les empêcher de tomber ſur la volaille, eſt de fendre le bout, d'un bâton de la longueur d'un pied ; on paſſe la queue du chien dans le bout du bâton qu'on lie avec une ficelle qui ſerre la queue du chien. A l'autre bout du bâton on attache une poule par-deſſous l'aîle près du corps. Le chien lâché avec quelques coups de fouet, court de toutes ſes forces, à cauſe de la douleur qu'il ſent à la queue ; & comme la poule qu'il traîne, crie & bat de l'aîle, le chien croit que c'eſt elle qui lui cauſe ſon mal : à force de le traîner, il la tue ; & las de courir, il va ſe cacher dans quelque coin de la baſſe-cour. Alors on lui détache le bâton, & on lui bat la gueule avec la poule même. Ce moyen corrige ſouvent les chiens dès la premiere fois.

Quant à l'habitude de courir après les moutons, il faut prendre un *ran*, qui eſt le mâle de la brebis, le plus fort qu'on peut trouver, & le coubler avec le chien : en les lâchant, on fouette le chien tant qu'on peut le ſuivre : ſes cris font peur au ran, qui fuit de toutes ſes forces, & emporte le chien. A la fin cependant il perd ſa peur, & ennuyé de traîner le chien, il le charge à coups de tête. En réiterant ce moyen, il n'y a pas de chien qui ne fuye les moutons qu'il rencontrera.

### *Choix des chiens d'arrêt.*

II. Les chiens qu'on dreſſe ordinairement pour arrêter les perdrix, les cailles & les liévres, ſont le braque & l'épagneul. Il faut qu'un chien d'arrêt ſoit bien fait & leger, qu'il ſoit plus haut du devant que des hanches, qu'il ait l'épaule ſerrée, le poitrail étroit, le col court & un peu gros, peu d'oreilles, mais haute, le nez gros & couvert, le pied *de liévre*, c'eſt-à-dire long, étroit & maigre, ou bien fort court, mais rond, petit & maigre, la côte plate, le rein large ; enfin que le fouet, quand il quête, raſe les jarrets en croiſant. Les chiens qui

ont le devant haut & le col court, portent le nez haut & *ne fouillent point*, c'est-à-dire qu'ils ne mettent point le nez à terre, & ils sont toujours fort vîtes. Ces chiens conviennent dans les lieux où le gibier est rare, parce qu'ils quêtent légerement, battent beaucoup de pays, & trouvent par conséquent plus de gibier que les chiens pesans : ceux-ci ne conviennent que dans les terres conservées.

### *Comment apprendre aux chiens à quêter.*

III. Avant de commencer à dresser un chien pour arrêter le gibier, on doit l'avoir fait chasser, & que ce soit toujours la même personne qui le dresse. S'il porte le nez à terre & qu'il fouille, ce sera toujours un mauvais chien d'arrêt ; il faut qu'il chasse le nez haut, & qu'il en ait beaucoup.

On doit donc le mener pendant quelque tems pour lui apprendre à connoître son gibier & à quêter. Il court d'abord après tous les oiseaux, &c. Il faut le laisser faire d'abord sans lui rien dire, & bientôt il quitte cette habitude pour ne s'attacher qu'à la perdrix, qu'il s'ennuye pourtant à la fin de courre aussi-bien que les autres oiseaux. Pour lors, ou même plutôt, s'il ne revient pas de lui-même, on doit le mettre au commandement de la maniere qui suit.

### *Moyen pour mettre les chiens au commandement.*

Pour accoutumer un chien au commandement, on lui met un collier, à la boucle duquel on attache un cordeau de vingt ou vingt-cinq brasses de long, qu'on lui laisse traîner ; on ne lappelle jamais pour le faire revenir, qu'on ne soit en état de prendre le cordeau pour le maîtriser. Quand on le tient, on lappelle le chien : s'il perce & continue toujours sa quête, & qu'il donne dans le collier, on lui donne une sacade en l'appellant, ce qui lui fait souvent faire une culbute ; le chien revient à vous aussi-tôt, & il faut le bien caresser. On doit même porter dans un petit sac du pain, des petits os & autres friandises pour les lui donner. C'est une régle que toutes les fois qu'un chien vient vous retrouver lorsque vous l'avez appellé, il doit être caressé & amadoué. Ce n'est qu'aux chiens absolument indociles qu'on employe le *collier de force*, dont nous parlerons ci-après.

Dans les commencemens, il est bon de ne rien demander au chien que quand il commence à se lasser. Il y en a même de si vigoureux, qu'il faut pour les fatiguer & les rendre dociles à la voix, leur lier une patte de devant avec une de derrieres, ce qui les empêche de s'allonger dans la course ; ou bien leur laisser traîner une longue plate, large de trois bons doigts, afin qu'en courant le chien marche dessus, & se lasse plus vîte.

Quand votre chien est accoutumé à revenir dès que vous l'appellez, vous devez l'accoutumer encore à croiser devant vous ; car rien n'est plus désagréable qu'un chien qui perce toujours en avant. Or voici comment il faut s'y prendre. Lorsqu'il perce, vous lui tournez le dos & marchez du côté opposé : quand le chien s'apperçoit qu'il ne vous voit plus, ou que vous êtes trop éloigné, il vient vous chercher ; alors caressez-le bien, & lui donnez quelques friandises. En continuant cette manœuvre, le chien devient inquiet, & craignant de vous perdre, il ne quête jamais long-tems sans tourner la tête pour vous observer, ce qui l'oblige à croiser devant vous. Vous en venez ordinairement à bout en huit jours de chasse.

### *Maniere d'apprendre aux chiens à garder.*

Le chien réduit à ce point, il est tems au dresseur de l'entreprendre pour le perfectionner. Il faut alors le mettre à l'attache, ne le déchaîner que pour lui donner à manger, & ne pas lui jetter un morceau de pain qu'il ne l'ait bien mérité en apprenant son exercice du *choupille*. Voici comme on lui apprend à *garder* & à être *ferme*.

On le tient par la peau du col, & on lui jette devant le nez un morceau de pain, en lui criant *tout-beau* : lorsqu'il a été un moment devant, on crie, *pille* : à ce mot on lui laisse prendre le pain, & on le caresse.

L'instinct le porte à se jetter sur le pain, avant qu'on lui ait crié, *pille* ; on le retient par le moyen du fouet, mais avec modération, de peur de le rebuter. On lui repete l'exercice en le flattant, afin qu'il comprenne plutôt par la douceur que par le fouet, ce qu'il doit faire ou éviter, pour mériter son pain. En peu de jours on vient à bout de lui faire *garder*.

Quand il en est à ce point-là, on tourne autour de lui avec un bâton ; on ajuste le pain, comme si l'on avoit un fusil, & on crie, *pille*.

Il faut que le chien ne mange jamais qu'il n'ait *gardé*, soit à la maison, soit à la campagne.

Il se fait une si grande habitude de rester à la vûe du pain, que de lui-même il s'arrête, sans qu'on crie, *tout-beau.*

### *Comment appendre aux chiens à arrêter aux champs.*

On fait frire dans du sain-doux des petits morceaux de pain avec des vuidanges de perdrix ; qu'on porte dans un petit sac de toile : on va dans la plaine dans les chaumes, dans les terres labourées & dans les pâturages : on y met plusieurs petits morceaux de ce pain frit ; & pour en reconnoitre la place, on pose à côté des petits piquets fendus par le bout, ausquels on attache quelques morceaux de papier ou de carton. Quand cela est fait, on revient détacher le chien ; on le mene toujours quêtant *dans le vent*, c'est-à-dire du côté d'où le vent souffle. Lorsqu'on remarque que le chien approche du pain, qu'il en a l'odeur, & qu'il va se jetter dessus, on crie, *tout-beau* : s'il ne s'arrête pas, on le châtie.

En deux jours il s'arrête de lui-même, alors on y retourne avec un fusil chargé d'un demi-coup de poudre. On ne tourne d'abord que peu de tems, & l'on tire, au lieu de dire *pille*. A mesure qu'on continue cet exercice, on tourne plus long-tems, afin d'accoutumer le chien à ne pas s'impatienter, & à rester à son arrêt jusqu'à ce qu'on l'ait servi.

Il est de la derniere conséquence de tirer à terre devant le chien novice ; cela lui fait connoître ce qu'on lui demande, & en même tems à connoître aussi son gibier. On ne doit jamais tirer en volant, que le chien ne soit parfaitement dressé. En tirant mal-à-propos, on s'expose à gâter un bon chien, loin d'en dresser un jeune.

Lorsque le chien est accoutumé à souffrir le coup de fusil, & à arrêter indifféremment dans l'herbe, dans la terre labourée & dans le chaume, alors on le mene à la perdrix. Il y en a qui ne les manquent pas au premier arrêt, & qui en font jusqu'à vingt & trente dès le premier jour.

### *Moyen pour empêcher les chiens de pousser & de quitter.*

Il n'y a point de chien qui ne pousse quelquefois, sur-tout quand il va avec le vent. On doit dans ce cas se donner bien de garde de le châtier à moins qu'il ne coure les perdrix. S'il court après, il faut remarquer d'où elles sont parties, & y aller ; le chien ne manque pas d'y revenir : alors on le châtie avec le fouet, mais sagement & par degrés ; autrement on le rebuteroit, sur-tout le chien timide, qui ne manque pas, quand on le châtie avec trop de violence, de quitter son arrêt, & de venir derriere vous, sans vouloir chasser davantage.

Il y en a de rebutés qui ne font que marquer leur arrêt un instant, & passent tout droit : il est extrêmement difficile de les remettre. Si vous leur donnez un coup de fouet sur le corps, donnez-en deux à terre à côté du chien : le bruit du fouet le corrige suffisamment. On augmente le châtiment à mesure que les chiens sont incorrigibles, & on les remet au pain frit. Quand ils ne mangent que de ce pain d'exercice, on doit leur donner d'autre nourriture ; car il faudroit trop de ce pain pour leur subsistance. La chose est différente quand on les commence ; on ne leur donne que du simple pain, & on leur en fait garder tant que l'on veut, & même d'assez gros morceaux pour les rassasier.

Il y a des chiens qui quittent à la chasse le dresseur qui les châtie : voici comment on les corrige. On fait mettre en terre un pieu dans le milieu de la basse-cour, & on y attache une chaîne avec un collier. Quand le chien déserteur est de retour, un domestique l'attache au pieu, & lui donne une volée de coups de fouet : un quart d'heure après il recommence, & lui donne en une heure trois ou quatre corrections pareilles : il faut que le dresseur ne paroisse point pendant toutes ces corrections, & qu'il reste encore quelque tems après la derniere, afin que la colere du chien soit passée. Alors il vient le trouver, il le carresse beaucoup, il le détache, lui donne quelque friandises, & le ramene à la chasse. Il n'y a point de chien à qui cette pratique redoublée ne fasse perdre l'habitude de déserter.

Il y a des chiens d'un naturel si heureux, qu'on leur apprend à marquer par leurs différentes positions ou gestes pendant l'arrêt, l'espéce de gibier qu'ils tiennent en respect, soit plume ou poil.

### *Saison pour dresser les chiens.*

Quoiqu'on puisse dresser les chiens en tout tems quand la plaine est découverte, cependant le plus convenable est lorsque les perdrix sont couplées : elles tiennent alors davantage, & il est plus aisé de les appercevoir, parce que la terre est plus découverte. On distingue aisément le coq de la poule, en ce que la poule a la tête rase contre terre, & le coq l'a haute & relevée ; ainsi on est sûr de tuer le mâle préférablement à la femelle ; ce qui ne détruit point le gibier

d'un terre. Un coq suffit à plusieurs poules, & dans les campagnes il y a toujours plusieurs coqs. Ce qui fait qu'on cherche à détruire ceux-ci, c'est que plusieurs coqs courent la même, poule, qui quitte le pays à force d'être tourmenté; & lors de la ponte, elle pond en plusieurs endroits sans avoir de nid, & à la fin il ne lui reste qu'un coq. On les nomme *brehanes*. Si l'on tire en volant dans le commencement de la pariade, le coq part toujours le dernier: au contraire, si c'est sur la fin de leurs amours, comme au mois de Mai, le coq part le premier.

### *Comment faire arrêter & chasser deux chiens ensemble.*

Pour faire arrêter deux chiens ensemble, & les faire chasser de même, on leur fait arrêter le pain frit séparément, & puis ensemble. Pour cet effet on met deux morceaux, & quand un des deux chiens a arrêté, on appelle l'autre que l'on mene derriere. Si l'un des deux prend les deux morceaux de pain, on en a un troisiéme dans la main qu'on lui jette. Pour la perdrix, on mene le chien qui n'en a pas de connoissance, derriere l'autre qu'on suppose instruit à arrêter. Ils s'accoutument si bien à ce manége, que lorsqu'on leur crie *tout-beau*, le chien qui n'est point en arrêt, vient de lui-même se ranger derriere ou à côté de celui qui y est: il y vient même sans attendre le *tout-beau*.

### *Moyen pour empêcher les chiens de courit le gibier.*

Souvent le chien court après le gibier dès qu'il a entendu le coup de fusil: voici le moyen de l'en corriger. Il faut lui donner un long cordeau à traîner, & être deux personnes: pendant que l'un tourne, l'autre prend le cordeau, & s'approche du chien de quelques pas: quand le chien veut courir la perdrix, il donne dans le collier, & essuye des sacades qui le corrigent en peu de tems.

Voilà les moyens les plus sûrs, les moins pénibles & les plus doux pour dresser les chiens d'arrêt. Il y a d'autres manieres que des Gardes-chasses mettent en usage pour faire en deux ou trois ans un chien souvent mauvais, à force de coups, de jeûnes & de fatigues.

### *Maniere de faire rapporter de force les chiens.*

IV. Quand le chien a été mis au commandement, qu'il barre bien dans sa quête, & qu'il arrête parfaitement, il faut le faire rapporter par force.

*Collier de force.* On a un collier garni de trois rangs de cloux qui traversent un cuir que la pointe des cloux passe de trois ou quatre lignes: on couvre le premier cuir & les têtes des cloux, en cousant par-dessus un autre cuir de même longueur & largeur, afin que les têtes des cloux prises entre les deux cuirs ne puissent pas reculer. Il faut que le collier soit juste de la grosseur du col du chien. On y attache deux anneaux de fer, un à chaque bout du collier, pour passer dans chacun une corde qui se trouve doublée: quand on vient à donner une sacade pour piquer le col du chien, le collier doit se fermer, & en lâchant la main, il doit s'ouvrir.

On doit avoir de plus un morceau de bois quarré, de huit à neuf pouces de long, & de huit à neuf lignes de face: on y fait des crans en forme de scie: on perce deux trous de traverse à chaque bout, pour y passer en croix ou sautoir quatre petites chevilles un peu plus grosses qu'une plume à écrire: en jettant ce bâton à terre, les chevilles le tiennent toujours élevé à un bon pouce au-dessus de terre; ce qui donne plus de facilité au chien pour l'engouler, lorsqu'on l'appelle *à terre*.

On met le collier au col du chien; on prend le bâton quarré dont on lui scie les dents de devant, ce qui l'oblige de les ouvrir; on pousse le bâton en travers, en prenant garde de ne le pas blesser; on lui met la main gauche sous la mâchoire pour l'empêcher de rejetter le bâton, & de la main droite on le flatte sur la tête, en lui disant *tout-beau*. Si le chien jette le bâton à terre quand il sent les mains retirées, on secoue le collier pour le châtier, & on recommence à lui scier les dents avec le bâton. Le chien voyant qu'on le punit lorsqu'il ne garde pas le bâton, & qu'au contraire on le caresse quand il le garde, s'accoutume enfin à le garder tant qu'on veut, & ouvre la gueule dès qu'on le lui présente.

Alors pour le lui faire prendre de lui-même, on le lui présente en lui disant *pille-apporte*, & en le caressant beaucoup, & en même tems on lui donne de petites sacades pour le faire avancer. S'il s'avance de lui-même & qu'il prenne le bâton, il faut lui faire toutes sortes de caresses & lui donner des friandises. Il y en a peu qui en veuillent manger; ils aiment mieux qu'on leur ôte le collier.

Quand un chien avance la tête d'un pouce, & qu'il prend le bâton, il est dressé; car une

demi-heure après il le prend à terre, & on lui dit toujours *pille-apporte*. Pour le faire venir à soi, on lui dit *apporte ici*, *haut*, pour le faire monter sur soi, en l'aidant par de légeres saccades.

Lorsqu'il rapporte le bâton avec la derniere obeissance, on lui fait rapporter tout ce que l'on veut; un gant, des aîles de perdrix cousues sur un morceau de linge pour imiter la perdrix, une peau de liévre remplie de foin.

Aussi-tôt qu'il rapporte tout sans rien refuser, on le mene à la chasse, & on lui fait rapporter la premiere perdrix qu'on tue; mais on doit porter le collier, & le lui mettre s'il refuse d'obéir. Quand il a rapporté deux ou trois fois, il ne fait plus de difficulté, & pour lors il est parfait.

### *Comment apprendre aux chiens à aller en trousse.*

Cela est avantageux quand on fait une longue route; le chien ne se fatigue pas, & il est toujours en état de chasser.

Il faut être monté sur une rosse, ou du moins sur un cheval bien doux; un cheval vigoureux ne conviendroit pas. On attache autour de soi la corde ou la chaîne tenante au collier du chien posé derriere soi en travers, la tête du côté de l'épaule droite: aussi-tôt que le cheval fait un pas, le chien veut se jetter à terre, & demeure pendu à la chaîne. Après lui avoir donné une volée de coups de fouet, on le reprend pour le remettre en trousse. Lorsqu'il a essuyé cinq ou six corrections semblables, il ne se jette plus, & s'accoutume peu à peu à se tenir à cheval.

Quand il y est accoutumé, si on le détache, & qu'on le laisse chasser en route, dès qu'il est las, il vient sauter à la botte, pour demander à être remis en trousse, & s'y tient enfin sans être attaché.

Il est bon que le collier soit large, pour faciliter la respiration au chien lorsqu'il est suspendu.

### *Maniere de dresser les chiens pour aller à l'eau.*

En été quand l'eau est chaude, on jette un bâton au chien, à un ou deux pieds du bord de l'eau: cet animal y va jusqu'à mi-jambes, & peu à peu on jette le bâton de plus loin en plus loin.

Lorsqu'on a une piéce d'eau, on y met un canard, auquel on a coupé le bout d'une aîle, afin qu'il ne s'envole point: on anime le chien en jettant des mottes de terre au canard, & en tirant des coups de fusil à poudre. Quand le chien s'est jetté à l'eau, & qu'il nage après le canard, il ne faut pas le rebuter; au contraire on doit tirer le canard d'un coup de fusil, pour que le chien le rapporte.

Il est inutile de dresser un chien pour la chasse à d'autres choses. Il y a mille singeries qu'on peut leur apprendre; mais elle ne conviennent qu'à un chien qu'un maître qui n'est pas chasseur, garde pour s'amuser.

Passons maintenant aux chiens & aux chevaux de chasse-noble.

# CHAPITRE III.

## *Des Chiens & chevaux de Chasse noble.*

POur chasser noblement, il faut commencer par avoir des chiens & des chevaux qui y soient propres.

## ARTICLE PREMIER.

### *Des différentes espèces de chiens de chasse.*

On réduit à dix-neuf toutes les espéces de chiens, tant grands que petits; *catenarius*, *molossus*, *leporarius*, *venaticus major*, *venaticus minor*, *sagax*, *agasæus*, *terrarius*, *vertagus*, *hispaniolus aquaticus*, *hispaniolus agrarius*, *villaticus*, *luparius*, *melitensis*, *indicus*, *islandicus* ou *fristus*, *degener*, *liscus*, *& perdicum venator*.

Nous nous servons pour la chasse, des bassets, des braques, des levriers, des chiens couchans, des épagneuls, & des chiens courans ou allans qui chassent par la force de l'odorat.

Entre les chiens François, quelques-uns sont appellés de *race royale*, parce qu'ils courent à force les cerfs, chevreuils, loups & sangliers. Il y en a d'autres de *race commune*, qui chassent seulement le chevreuil, le loup & le sanglier; d'autres de *race mêlée* ou *petite race*, qui chassent les liévres, tant dans les bois que dans la plaine. On a aussi des chiens Anglois de trois sortes; ceux de *race royale* servent à chasser les cerfs, daims & chevreuils; les *chiens baubis* sont pour les liévres, les renards & les sangliers: on leur coupe presque toute la queue; ils sont plus bas de terre & plus longs que les autres, de gorge effroyable; ils hurlent sur la voie; ils ont le nez dur, & sont barbets à demi-poil. Les *bigles* sont pour les liévres & les lapins; il y en a de grands & de petits, & sont excellens pour courre le liévre dans les plaines.

Les *levriers* sont chiens à hautes jambes, qui chassent de vîtesse à l'œil, & non par l'odorat; ils ont la tête & la taille déliée & fort longue. Il y en a de plusieurs espéces: les plus nobles sont pour le liévre, & les meilleurs viennent de France, d'Agleterre & de Turquie; ce sont les plus vifs animaux qu'il y ait. Il y a des levriers à liévres, des levriers à loups, & tous les plus grands sont pour courre le loup, le sanglier, le renard & toutes les grosses bêtes; ils viennent d'Irlandes & d'Ecosse, & on les appelle levriers d'attaque: on les fait combattre contre des buffles & des taureaux, & il y en a dans la Scythie qui attaquent les lions & les tigres. Les petits levriers sont pour courre les lapins, & ils viennent d'Angleterre, d'Espagne & de Portugal. Il faut mener les jeunes levriers avec de vieux chiens, à dix-huit mois. Les francs levriers ou mêtifs sont mêlés de chiens courans, ou de chiens qui rident naturellement; ils vont en bondissant, & se nomment ordinairement *charnaigres*. On appelle aussi levriers des levrons d'Angleterre, qui chassent aux lapins. On appelle *levriers harpés*, ceux qui ont les devants & les côtés fort ovales, & peu de ventre. Les *levriers gigotés* sont ceux qui ont les gigots courts & gros, & les os éloignés: on dit *levriers nobles*, quand ils ont la tête petite & longue, l'encolure longue & déliée, & le rable large & bien fait. On nomme *levriers œuvrés*, ceux qui ont le palais noir. On parle aux levriers, en criant: *Ah*, *levriers*: & quand ils chassent le renard, *hare*, *hare*.

Les *braques* sont chiens ras de poil, bien coupés & fort légers, bons quêteurs, & ont très-bon nez. Ils conviennent dans les plaines, parce qu'ils résistent à chasser pendant la chaleur, & qu'ils ont dans ce tems le nez meilleur que tous autres chiens.

Les *limiers* sont chiens muets qui servent à quêter & à détourner le cerf.

Les *chiens couchans* sont bons chiens de fusil, qui chassent de haut nez, & arrêtent tout. Les meilleurs viennent d'Espagne; ils servent à faire lever les perdrix & les cailles; & ces chiens sont au poil & à la plume: on dit que ces chiens *piquent la sonnette*, pour dire qu'ils courent trop vigoureusement après l'oiseau.

Les *épagneuls* ou *espagnols* sont plus chargés de poil que les braques, & ils conviennent mieux dans les pays couverts. Ils chassent de gueule, & force le lapin dans les broussailles: quelquefois ils rident & suivent la piste de la bête sans crier: ils sont bons aussi pour les oiseaux, & chassent le nez bas. Il y a encore des *chiens grisons*, qui est une espéce de chiens à poil hérissé & droit, qui chassent le nez haut, & qui arrêtent tout. Ils viennent d'Italie & de Piémont.

Les *bassets* sont des petits chiens instruits à connoître les voies du liévre & du lapin: ces chiens ne s'écartent point de leur maître, qui reconnoît à leur allure qu'ils ont rencontré, & ayant l'œil à la bête & le fusil en main, tire aussi-tôt que le liévre part à portée.

Les bassets sont appellez autrement *chiens de terre*, parce qu'ils entrent dans les tanieres des renards & des blaireaux, & dans les terriers des lapins. Les bassets viennent de Flandres & d'Artois: ils attaquent tout ce qui s'enterre, comme blaireaux, renards, chatputois, fouines & chats-harets. Ils quêtent bien & ont la gueule forte: ils sont ordinairemenr roux ou noirs, à demi-poil, avec la queue en trompe, & souvent les pattes de devant tortues: il y en a qui ont double rang de dents, & qui sont sujets à mordre. On parle aux bassets en leur criant: *coule*, *coule*, *bassets*.

Les *barbets* sont chiens à gros poil frisé qui vont à l'eau, & qu'on dresse à la chasse des renards. On tond les barbets, & de leur poil on fait des chapeaux.

Les *dogues* sont encore utiles pour chasser, & on les employe pour assaillir les grosses bêtes.

L'on met les *chiens mâtins* dans le vautrait, pour chasser un sanglier.

On nomme *chiens allans* ou *gentils*, de gros chiens, qui en allant détournent le gibier: on appelle *chiens trouvans*, ceux qui vont requerir un renard, quand il y auroit vingt-quatre heures qu'il seroit passé. Les *chiens batteurs* sont les plus estimés pour le chevreuil. On se sert aussi à la chasse de *chiens secrets*, qui ne sont autres que des limiers, qui poussent la voie sans appeller: on les appelle aussi *chiens muets*, & on dit alors qu'ils rident; au contraire, on nomme *chien babillard*, celui qui caquette & qui crie hors la voie. Les *chiens menteurs* sont ceux qui

celent la voie pour gagner le devant : quand ces chiens sont bien instruits, ils empêchent que le gibier ne prenne le change. Les *chiens vicieux* sont ceux qui chassent tout ce qu'ils rencontrent, & qui s'écartent toujours de la meute : ces chiens sont à mépriser pour toutes sortes de chasses : au lieu qu'un chien *de bonne créance* ou *de bonne affaire*, qui est docile & obéissant quand on lui parle, est à rechercher, parce qu'il chasse de fort loin ; il sent de loin le gibier, & ne se trompe point au bruit. Un *chien sage* est celui qui chasse bien, qui tourne juste : les *chiens de tête & d'entreprise* sont des chiens hardis & vigoureux : on s'en sert ordinairement pour chasser les bêtes noires.

Chiens *corneaux* sont ceux engendrés d'un chien courant & d'une mâtine, ou d'un mâtin & d'une lice courante.

Chiens *clabauds* sont chiens courans à qui les oreilles passent le nez de beaucoup. Ils manquent de force pour suivre les autres chiens, & demeurent à rebattre les voies dans un petit canton, ce qui s'appelle *clabauder* : on dit chiens *de change*, qui maintiennent & gardent le change de la bête qui leur a été donnée & mise devant eux pour la chasser. Chien d'*aigail*, qui chasse bien le matin quand la rosée est sur terre, & qui ne vaut rien au haut du jour : chien *du haut jour* est le contraire. Chien *étouffé*, qui est boiteux d'une cuisse qui ne prend plus de nourriture. Chien *butté*, qui a la jointure de la jambe grosse. Chien *épointé*, qui a des os des cuisses rompus. Chien *allongé*, qui a les doigts du pied étendus par quelque blessure qui a touché les nerfs. Chien *à belle gorge*, qui crie bien, qui a la voix grosse & forte, & qui aboye quand il sent le gibier ou quelque chose d'étrange. Chien *armé*, quand il est couvert pour attaquer le sanglier.

### *Connoissance des chiens par leur couleur.*

Les chiens *blancs* passent pour les meilleurs ; cependant ils ne sont pas communément propres à courre toutes sortes de bêtes : mais ils sont excellens pour le cerf, sur-tout lorsqu'ils sont tout blancs sans aucune autre marque ; ils sont beaux chasseurs, ils ont le nez fin, la menée belle & ferme, malgré le nombre & le bruit de toute la suite d'une chasse. Ils ont pourtant la peau délicate, & ils craignent la rosée & le froid ; c'est pourquoi ils ne sont pas bons à mettre à la main, ni à en faire des limiers.

Les chiens courans *noirs* sont bons chiens aussi, forts & vifs, & tenant long-tems sur pied ; ils ont le nez bon, & on les estimeroit autant que les blancs, s'ils ne s'emportoient pas tant ; c'est pourquoi on les employe pour courre le cerf.

On ne se sert guéres de chiens courans *gris* pour la chasse du liévre ; ils sont trop vifs, peu sages, sujets à couper, & à ne vouloir point retourner & requêter.

Les *fauves* ne valent encore rien à cette chasse ; ils ont trop de feu & sont trop vigoureux ; ils sont très-bons pour le loup & les bêtes noires : on trouve encore qu'ils ont le défaut de crier trop peu dans les grandes chaleurs, étant trop vifs ; on ne les réduit aussi qu'à peine, parce qu'ils sont opiniâtres, trop querelleux & trop pillards.

Quelques-uns disent qu'il est indifférent que les chiens soient d'une couleur plutôt que d'une autre, noirs, roux ou blancs, ou mêlés de ces couleurs. S'ils sont d'une seule de ces couleurs sans mêlange, cela ne doit pas être suspect ; mais il est bon que les couleurs soient luisantes, & que le poil, tant de ceux qui sont velus, que de ceux qui ne le sont pas, soit doux, épais & délié.

## ARTICLE II.

### *Marques des bons chiens ; maniere de les élever & de les dresser.*

Les chiens courans doivent avoir les nazeaux ouverts ; ils sont ordinairement de haut nez. Mais il faut encore qu'ils soient longs de la tête à la queue ; c'est en toutes sortes de chiens la marque la plus sûre de vîtesse & de courage, que la longueur du corps : quand il est court, c'est signe de lenteur & de lâcheté.

Ils doivent avoir la tête légere & nerveuse, & le museau pointu : ceux qui ont la tête pesante, le museau épais & ramassé, ne finissant pas en pointe, ne valent rien.

Les yeux grands, élevés, nets, luisans, propres à épouvanter du regard. Ceux qui sont pleins de feu & brillans, sont les meilleurs de tous : les yeux noirs, s'ils sont bien ouverts & terribles à voir : ensuite les verdâtres ne sont pas mauvais.

Les oreilles doivent être grandes & souples, pendantes & comme rompues ; les droites passent, pourvû qu'elles ne soient point petites & dures.

Il est à desirer que le col soit long, rond & fléxible ; ensorte que si on tire un chien en arriere par le collier, le col semble se briser à cause de sa mollesse. Les poitrines larges sont meilleures que

que les étroites. Il est bon aussi que les chiens ayent les épaules éloignées l'une de l'autre, & séparées par une distance raisonnable; qu'ils ayent les jambes rondes, droites & bien formées, les côtés biens forts, les reins larges & solides, où il y ait peu de chair & beaucoup de nerfs, le ventre avallé, les cuisses comme détachées, les flancs décharnés, la queue grosse près des reins, puis déliée, longue, velue, aisée à remuer, & où il y ait plus de poil à l'extrémité, le poil de dessous le ventre rude, la patte séche, faite comme la queue d'un renard, & les ongles gros.

Si les chiens ont les jambes de derriere plus longues que celles de devant, ils courrent mieux en montant; si celles de devant sont plus longues que celles de derriere, ils courent avec plus de facilité en descendant; & si elles sont égales, ils sont plus propres à bien courir dans la plaine. Leurs pieds doivent être ronds & fermes. On ne voit guéres de chiens retroussés qui soient vîtes, quand ils ont le derriere plus haut que le devant.

Les lices doivent être choisies de bonne race & de *beau corsage*, c'est-à-dire hautes, longues & de larges flancs.

### *Précautions pour avoir de bons chiens.*

Il faut avoir de belles lices de bonne race, les faire couvrir par des chiens courans, beaux, bons & jeunes; car ni les vieux ni les mâtins ne font rien de bon.

Quand les lices sont pleines, & que le ventre commence à avaller, on ne doit plus les mener à la chasse; la fatigue de cet exercice nuit aux petits, & elles pourroient avorter dans les broussailles; on les laisse aller par la cour sans les enfermer dans le chenil, parce qu'elles s'y ennuyeroient & ne mangeroient pas. Il leur faut de la soupe au moins une fois le jour.

Les chiennes qu'on veut châtrer, doivent l'être avant qu'elles ayent porté. Du moins on ne doit jamais les couper quand elles sont en chaleur, il y auroit trop de danger; il faut attendre qu'elles ne soient plus en amour, & que les petits commencent à se former.

Il est bon aussi de ne faire couvrir ses chiennes que dans les saisons convenables aux fruits qui en doivent naître. Ceux qui viennent à la fin d'Octobre sont mal-aisés à élever, parce que l'hiver approche, & que les laitages dont on les nourrit en tout autre tems, commencent à manquer. Les mois de Juillet & d'Août sont aussi incommodes, à cause des chaleurs & des vermines qui accablent les petits chiens. La meilleure saison où ils puissent naître est en Mars, Avril & Mai. C'est pourquoi il faut faire couvrir les lices en Décembre & en Janvier, afin que les petits viennent en tems de bonne nourriture, & qu'ils ayent deux étés contre un hiver. Quand les lices ne sont pas naturellement en amour dans cette bonne saison, on les y provoque en les enfermant chacune avec une chienne chaude, & on fait manger à la lice des omelettes mêlées de poivre & de noix muscade raclée; au bout de quelques jours la portiere lui grossit, & on renvoye la chienne chaude, pour que le souvenir que la lice en aura la fasse chaudier plutôt; on lui donne de la soupe grasse, & lorsqu'elle est tout-à-fait chaude, on la fait couvrir après trois jours d'attente.

### *Maniere de les élever jusqu'au for-hus.*

On doit mettre ceux qui naissent en hiver dans un muid ou grand mannequin avec de bonne paille dans un endroit chaud, & nourrir la mere fortement de bonne soupe à viande. Quand les petits commencent un peu à manger, on leur donne du potage sans sel, dans lequel on met de la sauge ou autres herbes; & si le poil leur tombe, on les frote d'huile de noix & de miel mêlés ensemble.

On place ceux qui viennent l'été dans un lieu frais & obscur, où les autres chiens n'aillent point. Aussi-tôt que les petits commencent à manger, on leur donne du lait de vache, de brebis ou de chevre tout chaud.

Lorsqu'ils ont quinze jours, on leur coupe & pour mieux faire, on leur arrache le bout de la queue, pour en tirer sans le rompre le filet & le ver qui les ronge. On leur coupe aussi en-dessous des oreilles le tendron qui empêche qu'elles ne se couchent parfaitement. Il y a encore une opération à faire aux jeunes chiens, quand ils ont un peu plus d'un mois; c'est de leur tirer le filet ou nerf de la langue, que quelques-uns nomment le ver; & de-là cette opération s'appelle *éverrer*; ce qui se fait pour que le chien prenne corps & ne morde point.

Pour cela on prend le jeune chien dans ses jambes, on lui ouvre la gueule avec la main ou avec un baillon s'il est trop fort; on lui prend la langue, & avec un couteau qui coupe bien on lui fend la peau tout du long & des deux côtés du nerf; puis avec la pointe du couteau on enleve adroitement ce petit nerf, en le tirant doucement, pour l'ôter tout entier sans le rompre. Il y en a qui tirent ce nerf avec une éguille enfilée d'un fil retors; ils font couler l'aiguille

ſous le milieu du nerf, & la tirent juſqu'à ce que le fil ſoit paſſé au milieu, & le tirant avec la main, ils emportent le nerf; mais il y a plus de danger de le rompre que de la premiere maniere : les chiens à qui on l'a ôté en deviennent plus beaux & plus gras; & quand on le leur laiſſe, ils ſont preſque toujours étiques.

On les laiſſe avec leur mere & on les nourrit de lait juſqu'à l'âge de deux ou trois mois, qu'on les met en penſion dans des villages où on les nourrit de laitage, de pain & de tous les potages qu'on fait à la campagne. On les y laiſſe juſqu'à ce qu'ils ayent dix mois, & pendant ce tems-là il ne faut leur donner ni charogne, ni chair ou ſang de boucherie; cela les rend pareſſeux, leur gâte le nez, & leur fait ſouvent venir la gale. Par la même raiſon on doit veiller à ce qu'ils n'aillent point dans les garennes : le plus ſûr ſeroit même de les mettre dans des villages qui en ſoient éloignés. Le pain dont on les y nourrit doit être de froment : celui de ſeigle paſſe trop vîte, & leur fait un rable étroit, au lieu qu'un chien courant doit l'avoir large.

A dix mois on les retire de penſion, on les met au chenil avec les autres chiens, & on leur attache au col des petits billots de bois, pour les apprendre à aller en couple.

Le pain dont on les y nourrit doit être un tiers froment, autant d'orge & autant de ſeigle : on leur donne quelquefois de la chair de cheval, d'âne & de mulet. Il y en a qui nourriſſent les chiens maigres qui courent le liévre, de ſoupe faite avec de la chair de chevre ou de la tête de bœuf, mêlée quelquefois d'un peu de ſoufre pour les echauffer.

Un valet de chiens doit être docile & patient, aimer les chiens naturellement, & avoir bon pied & bon vent : il ira voir ſes chiens auſſi-tôt qu'il ſera levé, les nettoyera & rendra tout le chenil propre, les bouconnera trois fois la ſemaine; & tous les jours après les avoir panſés, il leur ſonnera du cor quatre ou cinq mots ſur le ton grêle, pour les appeller à lui & les égayer. Quand les chiens ſeront autour de lui, il accouplera les mâles avec les femelles, afin qu'ils ne ſe battent point; & les jeunes chiens avec les lices, pour qu'ils apprennent à ſuivre : enſuite il les promenera, en les attirant avec quelques appâts de pain ou de chair. Cinq ou ſix jours d'exercice apprendront aux jeunes chiens à marcher ainſi couplés, & à aller de même en chaſſe. La houſſine doit jouer ſur eux quand ils ſe battent ou qu'ils crient à contre-tems.

Lorſque les jeunes chiens ſont bien accoutumés à marcher couplés, il faut leur apprendre le for-hus, tant du cor que de la voix; ce qui ſe fait de cette maniere.

Celui qui les conduit, remplit ſes poches ou ſa gibeciere de douceurs, comme rôties à la graiſſe, pieds de chevre fricaſſés, &c. pour donner aux jeunes chiens; il va ſe promener avec eux, puis après s'en être un peu écarté, il ſonne du cor en criant *ty-à-hillaut* pour le cerf, & *va lui aller* pour le liévre : il ne doit point ceſſer de ſonner & de crier ainſi juſqu'à ce que les chiens ſoient arrivés à lui, tandis qu'un autre qui les tient les découple en criant *écoute à lui, tirez, tirez* : lorſqu'ils ſont au *for-hus*, c'eſt-à-dire aux friandiſes qu'on leur donne, celui qui les tenoit accouplés, ne manque pas à ſon tour, & ſans ſe remuer de ſa place, de for-huer & de ſonner du cor, & de les appeller comme le précedent : pour lors celui auprès duquel ils ſont, ayant une houſſine en main, la leur fait ſentir en criant, *écoute à lui, tirez, tirez* ; & ces chiens étant retournés d'où ils étoient premierement partis, on obſerve de leur donner à manger quelque choſe comme auparavant, afin qu'ils obéiſſent une autre fois au ſon du cor & de la voix : cela fait, & étant allé & revenu, on les accouple doucement.

En exerçant les chiens, ſi quelqu'un d'eux vouloit courir ſur un troupeau de moutons qui ſe rencontreroit, on doit l'en empêcher en le fouettant bien à côté d'un mouton avec lequel on l'aura couplé exprès, ainſi qu'il l'a été dit au Chapitre précedent. Il faut auſſi les empêcher de courir après les lapins, quand on traverſe quelque garenne.

### *Comment inſtruire les chiens à courre le cerf.*

Les chiens ayant appris le for-hus & le ſon du cor & de la voix, on commence à les inſtruire pour le cerf quand ils ont ſeize ou dix-huit mois; alors on ne les mene aux champs qu'une fois ou deux la ſemaine, de crainte de les affiler trop.

Pour bien dreſſer un chien à courre le cerf, il y a trois choſes qu'il faut éviter. 1°. Ne leur point faire chaſſer une biche, parce que le ſentiment en eſt bien différent. 2°. Ne les pas inſtruire dans les toiles, à cauſe qu'ils s'y voyent toujours tournoyer; hors des toiles, ils l'auront bien-tôt perdu de vûe & abandonné, s'ils ne ſçavent chaſſer que de vûe & non de ſentiment. 3°. Ne les point faire courir le matin, comme ils aiment naturellement à faire; parce que ſi on les accoutume à l'aigail, ils ne valent rien ſur le haut du jour. Il eſt bon de les accoutumer à chaſſer à toutes ſortes d'heures.

La meilleure ſaiſon pour apprendre les jeunes chiens à ſuivre le cerf, c'eſt quand il eſt dans

sa plus grande venaison. En Avril & Mai il ruse trop, & s'éloigne beaucoup; mais en Juillet & Août il y fait bon, parce qu'alors il est plus aisé à prendre, ne pouvant pas courir si vîte ni si long-tems.

On choisit donc dans ce tems-là une forêt où les relais soient placés bien juste & à propos; on y mene tous les jeunes chiens ensemble, ayant à leur tête quatre ou cinq vieux chiens des mieux instruits, & on place toute cette harde au dernier relais. On fait chasser le cerf par une bonne meute qui le tienne de près jusqu'à ce qu'il arrive au dernier relais où sont les jeunes chiens: on découple aussi-tôt les vieux qu'on a mis à leur tête, pour leur dresser les voies du cerf; puis on lâche les jeunes chiens, pour qu'ils suivent & leurs anciens & la bête, & quelques-uns des bons Piqueurs les accompagnent pour les tenir tous en devoir, en faisant avancer à coups de fouet ceux qui tirent derriere, ou qui s'amusent. En quelque endroit qu'on tue le cerf, il faut toujours en donner curée aux jeunes chiens comme aux autres, tous les Piqueurs présens, qui doivent leur parler pour les animer, & leur faire connoître jusqu'à leur voie.

Après quelques essais faits de la sorte, on mene les jeunes chiens en toute saison à la forêt; on les y poste dans un endroit par où le cerf passera, après avoir été chassé & lassé par une bonne meute; on lui découple les jeunes chiens, qui ne trouvant plus la chasse au-dessus de leur forces, s'animent à la vûe du cerf; ils l'atteignent, on le met à mort, & on leur en fait curée.

On dresse quelquefois les chiens pour le liévre, avant de les instruire au cerf; ils apprennent toutes les ruses & hourvaris, ils en sont plus obéissans, ils viennent plus volontiers à tout forhus, & leur nez s'affine mieux, en s'accoutumant par les chemins & les campagnes. Les chiens dressés pour le liévre, le quittent bientôt pour courre le cerf.

### *En quel tems il faut mener les chiens à la chasse.*

On doit les mener souvent à la chasse pendant le printems & l'automne, car ce sont les saisons les meilleures pour les chiens; mais rarement en été, parce que le grand chaud les incommode, & qu'ils n'ont alors que peu ou point de sentiment. Les grandes rosées, telles que celles des pleines lunes, & les herbes odorantes, ôtent aussi aux chiens la connoissance du gibier.

### *Maniere de dresser les chiens pour la chasse du liévre.*

Une chienne est propre à la chasse après l'onziéme mois, même plutôt, & dès le dixiéme, si son corps est bien formé, & si elle n'est point trop foible; on peut dès-lors laisser partir en quelque lieu découvert un liévre qu'on tient à la main, puis lâcher de bien près la petite chienne, afin qu'elle remplisse sa vûe de cet objet, & qu'elle ait devant les yeux ce qu'elle poursuit: il faut aussi-tôt lâcher un bon chien sur ce même liévre, de peur qu'elle ne soit incommodée, & ne se rebute d'abord par une trop longue fatigue; ce bon chien détournant souvent & avec facilité le liévre, semblera le livrer à la jeune chienne, à qui il faudra le laisser tuer & le mettre en piéces avec les dents. Il est bon aussi, quand elle a l'âge nécessaire à pouvoir être menée à la chasse, de l'accoutumer à marcher dans les chemins raboteux afin de lui rendre les pieds bons. A l'égard des chiens, on ne doit pas souffrir qu'ils chassent avant deux ans; ils ne sont pas propres à cet exercice si-tôt que les chiennes à beaucoup près.

### *Lices & chiens courans des Anglois; exemple à suivre.*

Pour avoir de bons chiens courans & en quantité, les Anglois gardent exprès des chiennes des meilleures races, qui leur servent de lices portieres; elles ne vont jamais à la chasse, ils les laissent libres dans les basses-cours & sans être sujettes aux avortemens, elles font tous les ans deux portées, de chacune desquelles ils ne gardent que six petits; ensorte qu'ils comptent tous les ans sur douze de chaque lice; & comme ils abondent en laitage, les lices se trouvant en liberté & nourries de lait, elles poussent leurs petits jusqu'à cinq mois, qu'ils ont fait leur gueule à force de lait; & ils sont plus en état de chasser à un an, que les autres à dix-huit mois.

Les Anglois nourrissent tous leurs chiens ensemble, & dès l'âge de six mois ils les menent à la campagne, sans permettre qu'ils se séparent.

Il y a long-tems qu'on a reproché aux François leur négligence sur ce point; il est vrai que les chiens François ont les voies plus hautaines, chassent plus gaiement le nez & le balai-haut, tournent, requêtent & rentrent mieux dans la voie que les chiens Anglois, qui chassent le nez & la queue basse comme les renards; mais ces avantages des chiens François s'évanouissent par

la mauvaise nourriture & par la vie libertine qu'on leur donne, en les faisant élever séparément chez des Bouchers ou des Paysans jusqu'à un an ou quinze mois; de sorte que quand on les met au chenil, on ne les peut plus réduire qu'à force de coups & une meute ne devient sage qu'à force de vieillir.

*Chenil & soins nécessaires aux chiens.*

L'entretien des équipages & la propreté des chenils dépend de l'affection du maître & de l'assiduité de ses gens.

Il faut que les chiens soient bien pansés & tenus proprement, & que le chenil soit d'une grandeur proportionnée à la meute de chiens que l'on a; on doit le placer dans un coin de basse-cour; plus il sera spacieux, mieux les chiens s'y plairont, dans le milieu du chenil il doit y avoir un ruisseau d'eau vive, soit d'une fontaine ou puits, près duquel il est bon de mettre un grand bassin de pierre haut d'un pied, pour recevoir le cours de l'eau afin que les chiens y boivent à leur aise, le bassin doit être percé dans un endroit du fond pour faire écouler l'eau & le nettoyer quand on voudra.

Dans un coin du chenil il faut un petit bâtiment de deux chambres basses pour les chiens & deux autres au-dessus pour le valet des chiens dans chaque chambrée de chiens il y aura une cheminée pour faire grand feu quand il en sera besoin, c'est-à-dire au retour des chasses principalement en tems humide pour sécher & délasser les chiens, sinon la galle les prend; nous mettons nos chiens par douze à chaque chenil.

On doit aussi prendre garde à l'exposition du chenil; car il est plus aisé de chauffer les chiens quand il fait froid, qu'il ne l'est de les rafraîchir lorsqu'il fait chaud; c'est pourquoi il faut exposer à l'Orient la porte & les fenêtres du chenil, parce que le peu de chaleur du soleil levant suffit pour en dissiper le mauvais air & les mauvaises senteurs, l'exposition du midi est dangereuse à cause de la chaleur qui donne toujours la rage aux chiens.

Pour l'éviter, si on n'a point de fontaine dans le chenil, on doit leur donner très souvent de l'eau fraîche, les rafraîchir, de bon lait quand ils ont fait de grands efforts, & les purger lorsqu'ils ont fait de trop grandes curées.

Les murs du dedans du chenil doivent être bien blanchis les fenêtres bien fermées de vîtres pour que les mouches n'y entrent point; il faut laisser la porte du chenil ouverte pendant le jour, afin que les chiens aillent s'égayer & se vuider quand ils voudront.

On mettra dans les deux chambres du chenil de petites couchettes hautes d'un pied montées sur des roulettes pour les pousser ou l'on voudra, afin de pouvoir nettoyer dessous; & que quand les chiens reviendront de la chasse, & qu'il sera nécessaire de les faire chauffer & sécher, on puisse rouler les couchettes & les approcher du feu; il faut qu'elles soient plancheyées d'ais percés, afin que l'urine s'écoule à terre, s'il venoient à pisser dessus.

On met sur des petits baquets de bois leur pain coupé par petits morceaux, parce qu'il arrive quelquefois que les chiens sont dégoutés & malades, & qu'il y a certaines heures qu'ils ne veulent point manger; c'est pourquoi il faut qu'il y ait toujours du pain dans les baquets.

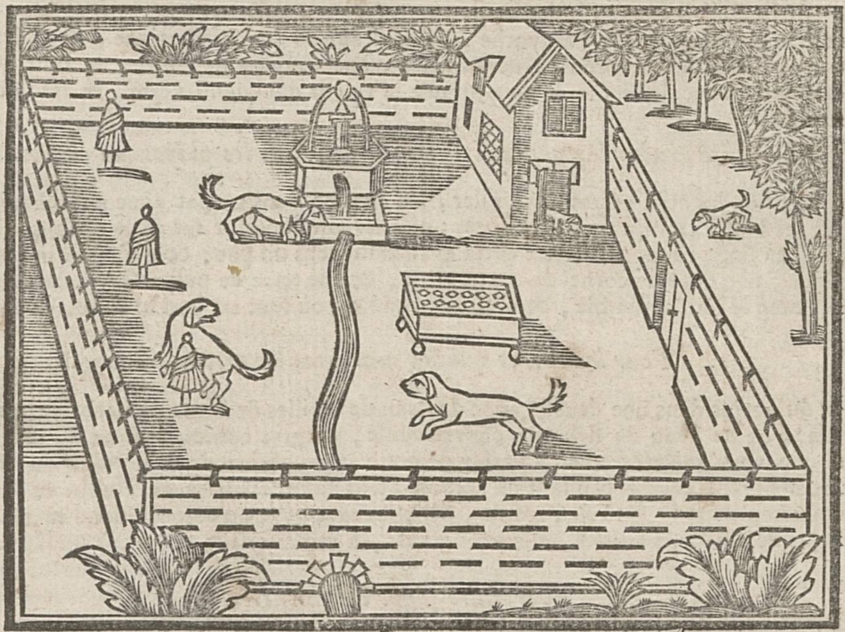
On doit encore visiter de tems en tems les grains dont on les nourrit.

Le relan que la seule épaisseur des tas donne dans le grenier, une eau puante dont on aura pétri le pain, suffit pour leur donner de petites maladies qui dégénerent en grandes, & après des cours-de-ventre, aboutissent à la rage. Une seule fournée de pain mal cuite rend toute la meute malade une semaine entiere, sur-tout les chiens les plus voraces.

Au printems la nature se renouvelle, & les animaux, sur-tout les cerfs, font faire plus d'efforts aux chiens; & en automne tous les corps s'affoiblissent c'est pourquoi ces deux saisons sont celles où l'on doit avoir plus de soin au maintien des meutes; & il faut purger les chiens, les saigner les panser, les tenir plus nettement, & les nourrir mieux qu'en-tout autre tems.

Les grandes curées ruinent presque toutes les meutes.

*Figure d'un Chenil.*



# ARTICLE III.

## *Maladies des Chiens de Chasse.*

### *Pour les guérir de la gale.*

Mettez de l'huile de chenevis ou de l'huile de noix dans un pot de terre neuf sur la braise ; quand elle commencera à frémir, jettez-y du soufre bien pilé, & le remuez toujours avec un bâton ; une petite demi-heure après vous y mettrez de la couperose, verd-de-gris & noix-de-gale que vous aurez pilé, mais plus de soufre que des autres drogues ; continuez à remuer ; & si cela veut bouillir par-dessus, vous y jetterez une poignée de sel & un peu de vinaigre pour le faire abaisser. Pour connoître quand la drogue sera cuite, il en faut mettre sur une tuile ; & si elle blanchit, elle sera cuite. Si vos chiens sont fort galeux, vous y ajouterez de la poix neuve de Bourgogne ; & après que votre onguent sera fait, vous en froterez vos chiens fortement, afin d'émouvoir la gale, & que l'onguent pénetre mieux. Il faut qu'il soit chaud à pouvoir y tenir la main ; & pour cela, que le pot soit sur un peu de charbon pour tenir la chaleur égale : lorsqu'ils sont frotés, on doit les laisser sur la paille sans les sortir, & ne les pas faire chasser si-tôt, à cause que cet onguent leur a ôté une partie du sentiment qui ne reviendra que quelques jours après.

D'autres font infuser dans de fort vinaigre du sel, du poivre, de la poudre à canon & des feuilles de tabac ; frotent les chiens avec un bouchon de paille ; lavent bien la gale avec cette composition, & les tiennent enfermés sur la paille fraîche.

### *Pour guérir le flux-de-sang des chiens.*

Les trop grandes fatigues que les chiens ont à la chasse, & les frimats qui les morfondent, leur causent du flux-de-sang. Cette maladie est contagieuse ; ainsi il faut séparer les chiens aussi-tôt qu'on s'en apperçoit, & les mettre dans un lieu où ils soient bien chaudement & nettement ; ne leur donner rien de salé ; les nourrir de potage fort épais où l'on mêlera de la terre sigillée ; & s'ils n'en guérissent point, prendre de la farine de féves, & en faire de la bouillie

fort épaisse, dans laquelle on mêlera aussi de la terre sigillée ; si c'est un jeune chien, il en guérira ; mais s'il est vieux, cela est douteux.

### *Pour faire mourir & sortir les vers que les chiens ont dans le corps.*

Prenez deux dragmes de jus d'absynthe, deux dragmes d'aloës épatique, deux dragmes de stafisacre, une dragme de corne-de-cerf brûlée, une dragme de soufre, le tout pilé & incorporé ensemble avec de l'huile de noix jusqu'à la valeur d'un demi-verre, & les faites avaler au chien malade.

### *Pour faire tomber les vers qui s'engendrent dans les playes des chiens.*

Il faut prendre des noix vertes, les piler, les mettre dans un pot avec une chopine de vinaigre, & les laisser tremper quatre heures ; puis les faire bouillir sur le feu, & passer le tout au travers d'un linge ; ensuite mettre cette décoction dans un pot, & y ajouter une once d'aloës épatique, une once de corne-de-cerf brûlée, & une once de poix-résine, le tout en poudre ; mêler bien le tout ensemble, & nettoyer l'endroit où sont les vers avec cette composition.

### *Pour les chiens qui ont mal dans les oreilles.*

Mettez du verjus dans une écuelle avec de l'eau de feuilles & fleurs de l'arbrisseau qu'on appelle troêne, ou de l'eau de fleur de chevrefeuille, & gros comme le bout du doigt de miel commun que vous mêlerez avec ; versez de cette composition dans l'oreille du chien, lui broyant & mouvant avec le pendant de l'oreille ; puis faites chauffer de l'huile de laurier que vous lui mettrez dans le fond de l'oreille, lui bouchant avec du coton ; quand même vous n'y mettriez que de l'huile de laurier, elle peut guérir, à moins que le mal ne s'opiniâtre.

### *Pour faire pisser les chiens.*

Les chiens qui ont fait de grandes courses, sur-tout dans les chaleurs, ou qui ont couru les lices en amour, se sont échauffés les reins, & ne peuvent pisser. Prenez cinq ou six raves coupées par rouelles, une poignée de feuilles de guimauve, autant d'une herbe qui s'appelle *archaquange* qu'on trouve dans les vignes, racines d'asperge, de fenouil & de pissanlit, à doses égales ; faites bouillir le tout avec du vin blanc jusqu'à la réduction du tiers, que vous ferez avaler aux chiens.

### *Pour guérir les chiens de la crevasse des pieds, & des autres plaies où ils ne peuvent porter la langue.*

Il faut prendre un oignon blanc, le piler dans un mortier, y ajouter une pincée de suie & une de sel, & piler le tout ensemble, puis le mettre dans un morceau de linge blanc ; & après avoir lavé les pieds du chien avec du vin un peu chaud, on les essuyera, & ensuite on pressera le linge avec la main dans les crevasses ; elles se resserreront, & la plante du pied s'endurcira.

A l'égard des plaies, on prendra des feuilles de pêcher que l'on pilera dans un mortier ; & après les avoir mis dans un morceau de toile, on lavera la plaie du chien avec du vin un peu chaud ; puis on pressera le linge avec la main, afin que l'eau tombe dans la plaie ; ce qui guérira le chien, & fera mourir les vers qui pourroient s'engendrer dans la plaie.

### *Pour les chiens qui ont les pieds engravés.*

Les chiens sont sujets par de grandes chaleurs & sécheresses à s'engraver & à s'échauffer les pieds, & dans les gelées à se les écorcher. Prenez des jaunes d'œufs selon le nombre de chiens que vous avez à panser ; délayez les œufs avec du fort vinaigre & de la suie que vous prendrez à la bouche d'un four, & la passerez, ne mettant que le plus délié avec les œufs & le vinaigre ; étendez le tout sur de l'étoupe, & le mettez sur un linge en double, dont vous envelopperez le pied du chien ; s'il y a beaucoup de mal, vous continuerez plusieurs jours jusqu'à ce qu'il soit guéri.

### *Pour guérir les morsures de serpens & viperes.*

Prenez de l'herbe nommée la croisette, de la rhue, des feuilles de poivres d'Espagne, du

bouillon blanc, des pointes de genet & de la menthe, de chacun une poignée ; pilez bien ces herbes, faites-les bouillir dans du vin blanc pendant une heure ; passez le tout dans un linge, & mettez dissoudre dans la décoction le poids d'un écu de thériaque : on fait avaler au chien blessé plein un verre de cette décoction, & ensuite on en lave la morsure, & on met dessus la plaie une feuille de bouillon blanc.

### *Pour les chiens blessés du sanglier.*

Les chiens qui chassent le sanglier sont très sujets à être blessés, sur-tout au ventre. Si ce ne sont que des décousures, quoique les boyaux sortent pourvû qu'ils ne soient pas offensés, il n'y a qu'à les leur remettre doucement avec la main bien lavée, essuyée & ointe d'huile d'olive, ou de graisse douce & nette ; puis mettre dans la plaie une tranche de lard gras, la recoudre avec de bon fil blanc de Bretagne, & une aiguille dont les Chirurgiens se servent, & nouer les pointes de peur que le fil ne s'échappe, de même aux autres endroits, & tenir toujours la plaie grasse, afin d'obliger le chien à la lécher, ce qui est son meilleur & plus souverain onguent ; l'aiguille doit être quarrée par la pointe, & le reste rond ; les valets de chiens doivent en être toujours munis, aussi-bien que de bon fil & de lard gras.

Souvent les chiens sont foulés des sangliers, quoiqu'ils ne les atteignent pas des défenses ; comme cet animal est pesant, il ne laisse pas quelquefois de leur rompre ou démettre quelque côte, il les faut remettre, mais s'il n'y a que foulure, prenez racine de simpliton & de melilot que vous pilerez ; ensuite faites fondre de la poix de Bourgogne, ajoutez-y de l'huile rosat, & mêlez bien le tout, étendez-le sur de la toile neuve ; puis coupez le poil à l'endroit du mal, appliquez-y l'emplâtre bien chaude, & la laissez jusqu'à ce qu'elle se détache.

### *Pour guérir la rage des chiens.*

Le chien est de tous les animaux le plus sujet à la rage ; on en distingue six sortes, dont les trois premieres sont incurables.

La premiere & la plus mauvaise, est celle que l'on appelle *rage enragée*. Les chiens qui en sont frappés crient & hurlent d'une voix cassée & enrouée ; ils courent sans connoissance tant qu'ils ont de force, & mordent généralement tout ce qu'ils rencontrent. Leur morsure à sang est mortelle.

La seconde, qu'on nomme *rage courante*, ne differe de la premiere, qu'en ce que le chien ne s'attache point aux hommes, mais seulement aux bêtes qu'il trouve en son chemin. Ces deux sortes de rages sont contagieuses pour les autres chiens, quoiqu'ils n'en soient point mordus.

La troisiéme s'appelle *rage efflanquée*. Les chiens ont les flancs serrés & battans continuellement, la tête & le regard bas, levant les pieds fort haut, & chancelant en marchant. Cette rage vient ordinairement aux vieux chiens & à ceux qui sont mal nourris ; ce qui les amaigrit peu-à-peu : ils ne sont pas dangereux pour mordre, n'ayant pas assez de force, ils meurent dans cette langueur.

La quatriéme s'appelle *rage tombante*. Les chiens qui en sont attaqués ne se peuvent presque soutenir, allant chancelant, & meurent ainsi. Le venin de cette rage n'est pas si violent, & elle ne rend pas les chiens si furieux ; ils ne mordent point ; mais ils ne laissent pas d'être dangereux ; il les faut séparer, & se servir des remedes qui suivent.

Prenez le poids de quatre écus de jus d'une herbe appellée passe-rage, laquelle a la feuille comme celle d'iris, sinon qu'elle est un peu plus noire ; mettez-le dans un petit pot de terre plombé ; ajoutez-y le poids de quatre écus de jus d'ellebore noir, & autant de jus de rhue ; si les herbes ne rendent point de jus, il faut en faire une décoction & en prendre, puis y mettre le poids de quatre écus de vin blanc, mêler le tout ensemble, le passer dans un linge, le verser dans un verre, & y ajouter deux dragmes de scamomée sans être préparée ; ensuite faire avaler le tout au chien malade, en lui tenant la gueule haute, & encore quelque tems après, de peur qu'il ne la rejette ; vous le saignerez avec un couteau bien pointu, dans la gueule, au haut du palais sous la dentelure, & lui ferez assez d'ouverture afin qu'il saigne, & après le mettrez sur de la paille fraîche ; vous pouvez lui faire avaler aussi du jus d'herbe appellée corne-de-cerf, huit dragmes avec un peu de sel en poudre.

Ou bien, il faut prendre le poids de quatre écus de la feuille ou graine de péone, autant de jus de coulevrée, autant de l'herbe de *cruciata* ou croisette, quatre dragmes de stafisacre bien broyé ensemble ; le mêler avec les jus susdits, & le faire boire au chien ; cela fait, on doit lui fendre les deux oreilles pour le faire saigner, ou bien le saigner des deux veines qui sont

au-dedans des épaules, que l'on appelle pour les chiens les erres. Si la médecine n'a pas assez operé, il la faut réiterer.

La cinquiéme s'appelle *rage endormie*, parce que les chiens sont toujours couchés, & font mine de dormir; cela vient quand l'humeur froide & chaude se rencontrent dans le cerveau: ils tombent dans un assoupissement sans pouvoir dormir; mais si l'humeur froide abonde plus que la chaude, le chien dort plus qu'il ne veille. Cette rage n'est point dangereuse; & pour la guérir, prenez le poids de six écus de jus d'absynthe, le poids de deux écus d'aloës en poudre, le poids de deux écus de corne-de-cerf brûlée avec deux dragmes d'agaric; mêlez le tout avec le poids de six écus de vin blanc, & le faites avaler au chien.

La sixiéme & derniere s'appelle *rage de tête*, parce que la tête du chien en devient enflée, & les yeux en paroissent si gros, qu'ils semblent être hors de la tête; ce qui vient de la grande abondance de sang chaud & ardent, lequel est renvoyé du cœur au cerveau, s'épanchant par-tout; & à cause de cette enflure ces chiens ne mordent personne. Pour remedier à cette maladie, il faut prendre le poids de six écus de jus de fenouil ou décoction, le poids de quatre écus de jus ou décoction de guy qui croît sur les aubes-épines, autant de jus ou décoction de lierre, autant de jus ou décoction de polipode qui croît sur les chênes, & mettre le tout dans un petit poëlon bouillir avec du vin blanc; & quand il sera un peu refroidi, le faire prendre au chien.

Lorsqu'une meute est attaquée de la rage, il faut séparer vîtement tous les chiens, leur donner de l'orviétan ou de la thériaque de Venise, les baigner en eau salée ou les mener à la mer, & les purger de sené infusé dans du lait chaud, & brûler dans les lieux où ils sont force genievre, des copeaux de sapin & du vinaigre sur des pelles de fer rougies au feu: quand ils sont bien purgés, pour les rafraîchir on leur donne de la soupe faite avec des têtes de veaux, force chicorée, laitues & autres herbes rafraîchissantes.

Il est nécessaire de purger sur-tout les chiens qui ont l'air triste & le regard sombre.

Voyez aussi pour la rage ce qui est dit au Tome premier, page 219.

### *Pour les chiens qui sont mordus des chiens enragés.*

Suivant certaines personnes, pour empêcher que les chiens qui auront été mordus de chiens ou de loups enragés, n'en deviennent malades, on doit d'abord mener les chiens à Saint Hubert; si c'est en Italie, à Saint Donin & Saint Bellin, & en Provence à Saint Denis. Lorsqu'on est trop éloigné des lieux qu'on vient de nommer, il y a assez de villages où Saint Pierre est le Patron. On y tient une clef qu'ils appellent la clef de Saint Pierre, qui est faite exprès pour flâtrer & brûler les chiens & bestiaux au milieu du front, leur brûlant le poil & la peau; car il faut que l'escarre en tombe; après on les ira jetter & plonger trois fois dans un étang ou riviere, & on mettra le feu à l'endroit du corps où il aura été mordu, pourvû que ce ne soit pas sur des nerfs; & ensuite on y appliquera une emplâtre de poix de Bourgogne qui attirera le venin.

D'autres les menent à la mer, & les y plongent aussi trois fois: quand ils sont trop éloignés de toutes ces choses, ils font le remede qui suit. Si le chien qui est mordu a une grande plaie, ils la laissent saigner long-tems, afin qu'une grande partie du venin s'en aille par-là; & après que le sang est arrêté, ils lavent bien la plaie avec du fort vinaigre tout chaud, ou avec de l'eau dans laquelle aura bouilli une racine appellée parelle sauvage que l'on trouve par-tout. Lorsque la plaie est bien lavée, ils y mettent un cataplasme fait avec oignon & ail cuits dans les cendres, y ajoutant un peu de miel & de sel pulverisé: ils renouvellent ce cataplasme six jours durant; & après ils entretiennent la plaie avec des remedes ordinaires, pour la tenir long-tems ouverte. Pour bien faire sortir le venin, ils prennent une poignée de pimprenelle, la pilent bien & en tirent le jus qu'ils mêlent dans un demi-septier de bonne huile d'olive, & le font avaler au chien.

### *Signes qui font connoître quand un chien est enragé.*

Quoique nous ayons donné des marques suffisantes pour juger si un chien est enragé, en voici néanmoins encore qui confirment davantage dans cette connoissance. Il faut prendre le chien & l'approcher de l'eau; s'il est enragé, il ne manquera pas de trembler & de dresser le poil; ses yeux seront rouges & étincellans, le regard de travers & la vûe fixe: il panche la tête en courant, & sa gueule est ouverte sans crier; il tire la langue & jette de l'écume de la gueule & des nazeaux, faisant sortir le vent gros de son nez, mordant les autres chiens en remuant la queue, & les flairant avant que de les mordre; ses babines couvrent ses dents, il

chancele çà & là, il se heurte à tout ce qu'il rencontre, & enfin il ne connoît plus son Maître : ce sont là tous les signes de la rage ; & pour en être plus parfaitement assuré, il est bon de le séparer, & de l'enfermer trois jours & trois nuits, lui donnant pain, viande, potage, lait & eau auprès de lui ; s'il ne mange pas il est assurément enragé, & ne peut vivre en cette rage que neuf jours au plus.

## ARTICLE IV.

### *Des Chevaux de Chasse.*

Un cheval de chasse, outre les qualités extérieures des autres chevaux, doit encore avoir beaucoup d'haleine, de légereté & de sûreté. Il doit être un peu long de corps, relevé d'encolure, & avoir les épaules libres & plates, les jambes larges & nerveuses, sans être trop longjointé. Il est essentiel aussi qu'il soit naturellement vîte, sensible à l'éperon & dans un appui leger.

On préfere pour la chasse les chevaux de moyenne taille aux grands. Nous sommes fort dans le goût des chevaux Anglois pour cet exercice, à cause qu'ils sont plus vîtes & qu'ils ont plus d'haleine que les autres chevaux ; mais ils sont sujets à avoir le gelot rude & incommode, à moins qu'on ne les en ait corrigé par l'art du manége.

Il y a une espéce de chevaux de chasse qu'on appelle *chevaux d'arquebuse ;* ce sont de petits chevaux qu'on dresse pour chasser au fusil. On les apprivoise au feu de maniere qu'ils suivent l'homme, & qu'ils sont inébranlables au mouvement & au bruit du fusil ; ils ne s'épouvantent point au partir & au vol du gibier. On les accoutume d'abord à s'arrêter quand on prononce le mot de *hou ;* on leur apprend ensuite à demeurer court & sans remuer, même en galopant, dans le tems qu'on abandonne toute la bride sur le col pour coucher en joue. Il y a pour cela d'autre regle que l'intelligence & la patience.

Quand vos chevaux ont fait une grande journée, il faut prendre de la fiente de vache, & une pinte de vinaigre ou deux, selon la quantité des chevaux, avec un quarteron ou demi-livre de sel ; faire bouillir le tout ensemble jusqu'à consistance de bouillie, & leur en laver les quatre jambes ; vous les trouverez le lendemain aussi frais que s'ils n'avoient point travaillé de la semaine.

Un Gentilhomme qui n'a pas assez de bien pour avoir un Ecuyer sur lequel il se repose, doit d'abord que ses chevaux sont de retour d'une journée de chemin ou de chasse regarder s'ils mangent avec appetit, leur visiter les pieds, les voir aller à l'eau, & à leur retour s'ils mangent bien ; & en les faisant desseller, il doit tâter avec la main s'il n'y a point d'enflure sous la selle ; en cas qu'il s'y trouve quelque chose de dur, il faut prendre de l'eau-de-vie avec du savon marbré & en faire une charge, & aussi-tôt resseller le cheval, l'attacher haut de peur qu'il ne se couche & gâte la selle ; & si le lendemain le mal n'est pas diminué du moins de la moitié, & que lenflure soit toujours dure, on doit prendre de la poix de Bourgogne, avec deux fois gros comme le pouce de beurre frais : bien battre le tout, en faire un emplâtre sur du cuir auprès du feu, & le mettre sur la blessure ; dans vingt-quatre heures cela aura attiré la matiere. Si la blessure n'est pas sur des nerfs, il faut couper la chair, prendre du blanc d'œuf, de la suie de cheminée, bien battus ensemble, que l'on appliquera sur la plaie pour ôter le feu & les chairs baveuses qui pourroient y avoir resté : le lendemain en ôtant l'appareil, si la chair est rouge, on doit laver la plaie, & y mettre de la suie de cheminée toute seule, & en deux fois ving-quatre heures la chair sera revenue.

Si les chevaux ont reçu un coup de pied, soit au corps ou à la jambe, il est bon de froter la blessure de même avec de l'eau-de-vie & du savon marbré ; & si cela ne guérit point, se servir du remede ci-dessus.

Quand un cheval a une entorse ou une mémarchure, ou que le boulet est enflé, il faut prendre un tiers de poix noire, un tiers de poix-résine, un tiers de beurre frais, faire fondre le tout, puis le mettre sur un emplâtre de cuir auquel on aura mis de petites attaches pour le lier à la jambe du cheval ; ensuite appliquer l'emplâtre sur le mal le plus chaud que l'on pourra, & l'y laisser deux fois ving-quatre heures : s'il n'est pas entierement guéri, on recommence le même remede.

# CHAPITRE IV.

## *Des saisons & lieux où l'on trouve chaque sorte de Gibier.*

LEs Chasseurs distinguent les grosses bêtes en bêtes *fauves*, bêtes *noires*, & bêtes *rousses* ou *carnassieres*. Les bêtes *fauves* sont les cerfs, les daims & le chevreuil, avec leurs femelles & faons : les bêtes *noires* sont les sangliers & marcassins ; & ces bêtes fauves ou noires composent la grosse venaison : les bêtes *carnassieres* sont le loup, le renard, le blaireau, la fouine, le putois & autres, qu'il est permis à tout le monde de chasser & de tuer.

On distingue de même le menu gibier en *gibier-poil*, qui sont les liévres & les lapins ; & en *gibier-plumes*, qui sont les oiseaux. Les uns sont résidens & demeurent dans le pays, comme perdrix, faisans, poules & râles d'eau & de genet, &c. Les autres sont passagers, comme ortolans, cailles, ramiers, bécasses, bécassines, pluviers, sarcelles, oyes, grues, outardes, &c. outres les oiseaux de riviere & de plonge, & ceux de proie

*Le printems* est une saison morte pour la chasse, parce que les bêtes s'accouplent, & que les oiseaux font leur ponte ; ceux d'eau se cachent dans les forts des grands marais & des étangs.

Il y a cependant quelques oiseaux qu'on peut chasser en cette saison. Depuis les quatre heures du matin jusqu'à neuf, on entend les tourterelles & les ramiers chanter sur les branches d'arbres ; on peut les tirer. Cette heure passée, ces oiseaux vont chercher à boire, puis se retirent sur les arbres jusqu'à trois heures après midi, auquel tems ils vont manger dans les terres ensemencées : on peut encore les chasser jusqu'à cinq ou six heures du soir.

On peut aussi alors aller au bois ou dans une garenne jusqu'à huit heures ; on y voit souvent le liévre ou le lapin venir à la rentrée pour se retirer dans le fort, & c'est le tems de les tirer : si on veut aller à l'affut, il est bon d'y aller à soleil couchant, & se poster à vingt pas du bois pour attendre le gibier à la sortie, quand il va viander dans un pré, dans quelque avoine nouvellement levée, ou dans quelques bleds verds.

Le chevreuil se chasse aussi en cette saison, ainsi que les bêtes fauves, qui commencent à brouter le bourgeon, & c'est dans les jeunes taillis qu'il faut les aller chercher : le matin & le soir sont le véritable tems ; au milieu du jour tous ces animaux se retirent dans les grands forts.

Les lieux avantageux pour chasser au printems, sont les pays herbus, les terroirs plus humides que secs, & les côteaux exposés au midi : les jours favorables sont ceux de tems frais & de vents humides.

*En été*, on peut aussi chasser aux animaux dont on vient de parler. On ne peut encore chasser ni liévres ni perdrix ; il n'y a que les cailles qu'on peut prendre au chien couchant & à la tirasse le long des prés, ou bien les tirer au fusil ; il y fait bon pendant la plus grande chaleur du jour, parce qu'elles tiennent davantage que dans un autre tems.

En été, les lieux exposés au nord sont les meilleurs.

*L'automne* est la vraie saison de la chasse ; toute la terre n'a plus de grains, les oiseaux sont en abondance, & les jeunes n'ont point encore été battus ni au fusil, ni par les tendeurs.

Sur la fin du mois d'Août, on trouve la tourterelle & le ramier dans les grains coupés ; ils y vont repaître ; ils se perchent soir & matin, & on les voit alors en troupes. On a de plus les cailles, les bécassines, &c.

On chasse aussi les perdreaux avec le chien, qui les fait partir devant les tireurs ; autrement il seroit difficile de les avoir, à cause qu'ils sont dans les chaumes où on ne les découvre qu'avec peine ; ils vont pour l'ordinaire le long des ruisseaux pendant la plus grande chaleur du jour.

Dans cette même saison, on va dans les lieux marécageux & le long des étangs, chasser le oiseaux de marais dès les quatre heures du matin, ou même plutôt s'il est possible : on chasse aussi le héron soir & matin le long des eaux, & les bécasses dans les bois & taillis.

On chasse encore les bêtes fauves en cette saison : elles sortent des taillis lorsque le soleil va se coucher ; il fait bon les y quêter alors à vingt pas du fort & avec un fusil bien chargé, observant de se mettre au-dessous du vent, afin que ces animaux ne vous sentent point.

On chasse aussi pour noir, & ces animaux se trouvent en plein jour dans quelque fort hallier, ou près de quelques sources ou de quelques fontaines où ils vont faire leurs boutis : quand les grains & les raisins sont bons, on fait des loges dans quelque vigne ou bled où l'on sçait qu'ils viennent faire leurs mangeures, & là, armé d'un bon fusil chargé à cartouche, on abbat quelque sanglier, à demi-heure du soleil couchant.

Sur la fin de l'automne, on a la grue & les oyes sauvages, il fait bon les tirer alors, parce qu'on ne les a point encore effarouchées, & qu'elles descendent dans les plaines qui sont découvertes, & qui sont proche de quelque grand marais & étang où elles se retirent pendant la nuit. Elles vont en troupes, & partent du lieu d'où elles ont couché dès la pointe du jour. Ces oiseaux volent aux semailles dans les plus grandes campagnes, & paissent à la vûe des Laboureurs; tellement que pour y tirer il est mal-aisé d'en approcher, si on ne prend la charrue; c'est l'expédient le plus sûr; ou bien on se met derriere une charrette, feignant de passer chemin. Il faut que celui qui conduit la charrette ou charrue; crie d'une voix haute après ses chevaux. Ces oiseaux, que ce bruit n'épouvante point, se laisse ainsi approcher de près, ce qui donne beau jeu aux Chasseurs.

Les grues & les oyes sauvages se repaissent jusqu'à midi, après quoi elles vont boire dans les marais & dans les étangs, où elles restent jusqu'à trois heures, qu'elles prennent leur volée pour retourner dans les plaines chercher de la nourriture. Le meilleur tems de les tirer, est le matin & le soir: les oyes se couchent dans les étangs les plus spacieux qu'elles peuvent trouver, & dans les endroits les plus inaccessibles, & les grues au milieu des marais.

Ces oiseaux sont de difficile abord lorsqu'ils sont dans les étangs; leur méfiance les fait toujours éloigner le plus qu'ils peuvent de la portée des Chasseurs. Pour les surprendre, on prend un petit bateau qu'on couvre de jonc d'un bout à l'autre, on le conduit dans l'endroit de l'eau où les oyes viennent boire en plein jour, & on le laisse là trois ou quatre jours pour les y accoutumer, afin qu'elles n'en prennent point l'épouvante: quand elles sont allées à la paisson, ou la nuit au clair de la Lune, on se met dans un bateau trois ou quatre, avec de bons fusils bien chargés, & on tire tous ensemble à la premiere occasion. Faute de bateau, on se cache derriere quelque saule ou aulne, & toujours à l'endroit de l'étang par où l'on sçait qu'elles doivent revenir du pâturage: elles volent en troupes & proche de terre, ce qui aide à les tirer en volant: mais quand elles ont été surprises, les oyes qui restent ne reviennent plus.

Les étangs fournissent beaucoup de poules d'eau, bécassines & autres sauvagines qu'on tire le long des rivages. On a aussi l'outarde en cette saison; mais elle n'est pas commune en France: on la trouve pour l'ordinaire dans les grandes plaines & dans les pays pierreux.

En automne, les pays ouverts sont ceux où l'on fait les plus grandes chasses.

*L'hiver* est la saison qui donne le plus de gibier, sur-tout dans les pays couverts & fourrés; car outre nos oiseaux ordinaires, nous avons les passagers qui viennent des pays septentrionaux se réfugier en abondance dans les marais, le long des étangs & dans les rivieres. Lorsque le tems n'est point à la gelée, on trouve le gibier dans les étangs & dans les marais; & quand il gele, il quitte ces lieux pour aller aux grandes rivieres, dans les ruisseaux & dans les fontaines, & aux étangs glacés où il y a des sources qui gelent rarement. Quand la gelée est forte, on fait grand abbatis d'oiseaux marécageux, lorsqu'on est habile tireur, & pour cela il faut encore un petit bateau & s'habiller en Paysan; ces sortes de vêtemens ne les épouvantent point, tant ils y sont accoutumés, & on peut même en cet équipage tirer tout le jour & à toute heure: cette maniere de chasser est assez heureuse & fort aisée, pour peu qu'on s'arme de patience contre le froid. Lorsque le dégel vient, on doit retourner sur le bord des étangs & dans les marais; car alors les oiseaux abandonnent les rivieres.

Dans les pays où il y a beaucoup de poiriers, on trouve des bisets & des ramiers en assez grande abondance; il y fait bon à toutes les heures du jour: on trouve les pluviers & les sarcelles dans les pays où il a plu, lorsque le dégel est venu. Quand il y a de la neige sur la terre, la plûpart du gibier se réfugie vers les grandes rivieres.

Les perdrix dans ce tems se laissent tirer sur la neige; on les y apperçoit de loin; & pour les mieux joindre à portée du fusil, il faut aller vers elles en tournoyant.

Lorsque le tems est à la pluie, il ne fait pas bon chasser; car outre l'incommodité de l'eau qu'on ressent, les oiseaux sont épars de tous côtés, & occupés à manger le ver qui sort de terre.

Voilà en abregé les lieux & les saisons du gibier: l'expérience apprend le reste.

### *Tems du Rut de chaque Bête.*

Les cerfs entrent en rut au commencement de Septembre, & le finissent à la mi-Octobre, tant vieux que jeunes: ils n'y sont chacun que trois semaines; mais les vieux y entrent les pemiers.

Le rut des chevreuils commence en Octobre & ne dure que douze ou quinze jours.

Celui des sangliers tient tout le mois de Décembre; & quand ils manquent de femelles de leur sorte, ils en viennent chercher de domestiques.

Le bouquinage des liévres se fait ordinairement en Décembre & Janvier ; mais le tems n'en est pas si certain que pour les autres bêtes.
Le rut des loups est depuis la fin de Décembre jusqu'au commencement de Janvier.
Et celui des renards se tient en Décembre & en Janvier.

# CHAPITRE V.

## *De la maniere de peupler une terre de Gibier.*

POur peupler les bois de grosses bêtes, on a le secours des parcs dont nous avons parlé au premier Tome, page 533.

Mais la façon & l'entretien des parcs coûtent beaucoup de dépense & de peine ; & dans la saison du rut, si on donne aux femelles des mâles de dehors du parc, elles les suivent sans retour dès qu'on les laisse en liberté.

Le plus sûr est donc de prendre les femelles des bêtes fauves & noires avec quelques mâles, pour les jetter dans la forêt qu'on veut peupler ; mais il est essentiel qu'elles soient prises dans une forêt éloignée, & qu'elles ne connoissent point celle où on les met, de peur qu'elles ne s'en retournent à leur ancienne habitation.

Il les faut prendre avec des panderets ou bricoles tendues à l'entour de l'enceinte où on les aura détournées ; les y chasser & pousser avec des chiens courans, pour ne leur pas donner le tems de reconnoître les filets ; & aussi-tôt qu'elles y seront prises ; leur lier les quatre jambes ensemble & les mettre dans une charrette où il y aura force paille, de peur qu'elles ne se blessent ; leur bander les yeux, afin qu'en les transportant elles perdent la connoissance du chemin, & qu'elles ne s'épouvantent pas à toutes rencontres ; & quand on les aura conduites au milieu de la forêt qu'on leur destine, ils les faut décharger toutes ensemble, les ayant débandées pour se reconnoître, & après leur délier les pieds.

S'il y a quatre biches, un cerf leur suffira, & ainsi des autres bêtes, d'autant qu'il ne manquera pas d'y venir d'autres mâles, pourvû qu'ils ne soient éloignés que de six ou huit lieues : plus on mettra de femelles dans la forêt, & plutôt elle sera peuplée, pourvû qu'on ait des Gardes qui en ayent bien du soin ; & si c'est dans le fort de l'hiver qu'on les y jette, le tems en sera plus commode, parce que les bêtes sont toutes ensemble, & qu'elles ne sont pas pleines ; autrement & en d'autres saisons on pourroit blesser les femelles & les faire mourir.

Il leur faut porter de l'avoine & du foin aux lieux où on les aura mises en plusieurs endroits, pour ne les point obliger de chercher leur vie ailleurs & se dépayser ; & cela seulement pendant le grand froid, ou jusqu'à ce qu'elles connoissent assez le pays pour y trouver leur subsistance.

Quant aux plaines & champs, on les peuple de menu gibier, en y mettant des hazes, des perdrix & des faisandes : la meilleure maniere pour garnir une terre de faisans & de perdrix, est d'en avoir toujours chez soi une voliere grande de vingt-cinq à trente pieds, qu'on tient toujours bien fournie par quelqu'une de ces trois manieres. La premiere est de faire couver chez soi par des poules communes, des œufs de perdrix & de faisandes, qu'on achete des filles & femmes qui vont à l'herbe. La seconde est de tendre au mois de Juin plusieurs pieds de halliers pour prendre les jeunes perdreaux, que l'on jette à mesure dans la voliere. Et la troisieme, qui se pratique dans les pays de bocages & de côteaux, où les compagnies de perdrix sont fréquentes, est d'en prendre le superflu à la tonnelle : on en prend des compagnies entieres sans faire tort à la terre, parce qu'il se trouve dans chaque compagnie deux fois plus de mâles que de femelles ; & au printems suivant, comme les plus forts mâles chassent tous les autres dans le tems de la pariade, & qu'il ne reste ordinairement qu'un paire de perdrix où il y en avoit une compagnie, les voisins profitent ordinairement de cette fuite ; au lieu qu'en prenant à la tonnelle le superflu de vos perdrix pour les mettre dans la voliere, on mange l'hiver tous les mâles qu'on a de trop, & on ne garde que ce qui est nécessaire pour mettre des paires aux cantons qui en manquent.

Il faut mettre en différens endroits de la voliere à perdrix quatre ou cinq petits monceaux de terre jaune, hauts d'un pied & larges de deux, quarrément ou en rond ; puis y jetter en d'autres lieux une ou deux gerbes de froment, autant de gerbes d'orge, & deux bottes de sarrazin, si on en a, plus ou moins, suivant le peuple qu'on aura à nourrir ; lui donner trois ou quatre vaisseaux pleins d'eau nette qu'on renouvellera souvent, & répandre autour de ces vaisseaux un peu de chenevis ou de millet.

La voliere doit être placée sur quelque poulailler avec une fenêtre exposée au soleil de neuf heures, & être bien couverte & bien close. Il est bon de la visiter souvent, pour que rien ne manque aux perdrix ; elles deviendront toutes grasses & fortes. Les mâles seront aisés à distinguer, & on en tiendra note, pour sçavoir le nombre des superflus.

Au printems on les portera par paires dans les lieux où il en manque, & où il y aura des bleds bien exposés au Levant & au midi : on ne les mettra pas tous à la fois, mais par intervalles & paire à paire dans le tems qu'elles s'apparient : sur-tout qu'on ne chasse point dans ces lieux-là pendant la premiere quinzaine, afin de les laisser s'apprivoiser. Ces soins continués pendant quelques années, feront avoir une quantité de perdrix.

On peut faire la même chose pour les faisans & les cailles, d'autant qu'on prend tant qu'on veut de celles-ci à la tirasse, & qu'elles s'apprivoisent aisément.

Les remises ou petits bouquets des taillis qu'on plante dans les champs, de distance en distance, sont excellentes pour la conservation du gibier : il est à propos que les bords des remises soient plantés d'épines, pour empêcher les Bergers & les autres Pâtres d'y mener leurs bestiaux, qui ne feroient que ruiner les bois & troubler le gibier. De même il ne faut point laisser d'arbres de futaie dans les remises ni aux prés, parce que ces arbres nuisent aux taillis & aux terres, & qu'ils servent de retraites aux oiseaux de proie pour quêter le gibier & fondre dessus.

Quelques cantons de jonc marin & de geniévre ou de sarrasin, servent aussi de remise, & souvent on en plante exprès, pour que le gibier s'y plaise. Mais il est nécessaire de veiller à ce que les bêtes puantes ne s'y logent.

On doit sur-tout porter du grain & du foin en différens endroits pendant les longues gelées & quand la terre est couverte de neige, afin que le froid, la faim & les Braconniers ne détruisent point le gibier.

Avant de couper les grains, la luzerne & les autres foins, il est bon de les visiter, pour voir s'il n'y a point quelques nids de faisans, de perdrix ou de cailles à conserver ; auquel cas on les marque avec un piquet, pour laisser le grain ou l'herbe sur pied au tour de chaque nid.

On fiche cinq épines dans chaque arpent de terre nouvellement récolté, une au milieu & les autres aux quatre coins, pour empêcher les tirasseurs & les traîneurs de nuit.

Il est bon même de donner quelques pistoles par an, pour mettre à prix les renards, les fouines, les mouchets, buses & autres bêtes de rapine, afin que le Paysan s'interesse à les détruire.

Le principal, pour rendre une terre giboyeuse, est de bien conserver sa chasse, sur-tout dans le tems du rut, de la pariade & du passage, & durant les nuits sombres d'automne & des longues gelées ; d'être impitoyable aux Braconniers, à ceux qui prennent les œufs ou les nids des perdrix, faisans & cailles, même aux cueilleuses d'herbe, qui leur font grand tort jusqu'à la saint Jean.

# CHAPITRE VI.

## *De la Chasse du Cerf.*

LE cerf est la fauve de plus noble chasse : il est fort léger à la course, & porte un grand bois : il est de la taille d'un petit bidet, de poil brun, fauve ou rougeâtre : il a le pied fourchu, le col long, de petites oreilles & la queue courte : la femelle du cerf s'appelle *biche*, & les petits se nomment *faons*. Les cerfs n'ont point de vessie ni de fiel, du moins il n'en paroît point ; mais au bout de leur queue on trouve un certain ver tirant à la couleur de fiel, qui est venimeux.

Le cerf change de nom suivant son âge. En sa premiere année on l'appelle *faon* ; en sa seconde *daguet* ; en sa trois, quatre & cinquiéme année, *c'est un cerf à sa premiere, seconde* ou *troisiéme tête* ; dans sa sixiéme année, on l'appelle *cerf de dix cors jeunement* ; dans sa septiéme *cerf de dix cors* ; dans sa huitiéme on l'appelle *grand cerf*, & dans sa neuviéme *grand vieux cerf* ; après lequel tems sa tête n'augmente plus.

Quand le cerf est dans un lieu où il ne craint rien, il y viande posément, jettant néanmoins les yeux de côté & d'autre pour n'être point surpris, & lorsqu'il est repû, il se retire au fort dès la pointe du jour. Cet animal n'y entre point que ce ne soit par un chemin où il puisse faire quelques ruses & quelques détours aux faux rembuchemens, avant que d'en former un vé-

ritable, afin d'ôter par-là la connoissance de son repos; & auparavant il a coutume d'aller dans un taillis d'un an ou deux, afin que si la rosée le mouille, il puisse y voir le soleil pour s'essuyer.

Lorsqu'il est arrivé dans le taillis, il s'y couche sur le ventre, & reste en cette posture jusqu'à ce qu'il soit entierement séché, pour après aller dans de plus grands taillis se mettre à la reposée, & y passer le jour: il choisit toujours dans ces endroits le plus épais du bois, afin d'y être plus en sureté, & se garantir des mouches.

### *Rut du Cerf.*

Les cerfs de dix cors & de dix cors jeunement entrent en rut au commencement de Septembre; & après que leur chaleur est un peu ralentie, ils vont chercher les biches qu'ils tourmentent beaucoup avant que d'en jouir. Les jeunes cerfs n'entrent en rut que peu de tems après. La plus grande force du rut des cerfs est ordinairement depuis les quatre heures après midi jusqu'au lendemain neuf heures du matin. Quand ils ont trouvé les biches, ils les chassent de leur tête du milieu des forêts, afin de les mieux voir & d'en être les maîtres: souvent il y vient un concurrent qui livre à son rival un combat terrible, & le victorieux jouit de la biche. Les vieux cerfs sont plus amoureux & plus aimés que les jeunes, ils entrent en rut un mois plutôt, & il leur dure deux mois: ils sont aisés à tuer alors, parce qu'ils suivent toujours les voies des biches.

Les lieux où ils se joignent puent si fort, que l'odorat en est encore frappé huit jours après.

Aussi-tôt que leur chaleur est passée, les cerfs se retirent drns le fond des forêts, pour y être plus à couvert & trouver de quoi vivre: ils se mettent en hardes pour se mieux échauffer les uns les autres, & vont souvent faire leur viandis dans les bruyeres dont ils mangent la pointe, & dans les taillis coupés de l'année. Les biches font leurs faons dans des buissons particuliers, les plus fourrés qu'elles peuvent trouver.

### *Mue des Cerfs.*

Les cerfs muent en Février & en Mars; les vieux mettent bas plutôt que les jeunes, & alors ils vont dans les buissons, chacun à son écart. Il y a des gens qui prétendent que les cerfs enterrent leur bois pour le mieux cacher.

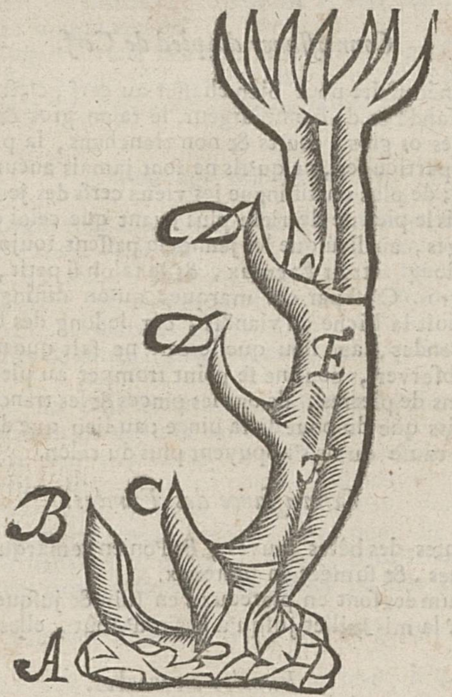
Quand ces animaux sentent que leur bois s'ébranle & qu'il est prêt à tomber, ils sont toujours en mouvement, à cause de la douleur que leur causent des vers qui s'y engendrent en hiver entre couir & chair, au milieu du massacre & de la tête, ce qui dure jusqu'à ce qu'ils ayent rongé & décerné la tête d'avec le massacre. Lorsque la tête tombe à terre, les vers tombent aussi; ensuite il se forme sur le massacre une peau déliée couverte d'un poil gris de souris, qui s'augmente aussi-tôt que les meules prennent forme & grosseur. Les cerfs de dix cors, & de dix cors jeunement, ont poussé à demi leus têtes vers la mi-Mai, & tout-à-fait à la fin du mois de Juillet; & les jeunes dans le huitiéme ou dixiéme du mois d'Août.

Les cerfs ne portent leur premiere tête, qu'on appelle *dague*, qu'à leur deuxiéme an; ils doivent porter six ou sept cornettes au troisiéme, huit ou dix au quatriéme, dix ou douze au cinquiéme, douze, quatorze ou seize au sixiéme & au septiéme: alors leurs têtes sont marquées & semées de tout ce qu'elles porteront jamais, & n'augmentent plus qu'en grosseur.

Les vieux cerfs ont le tour de la *meule* large & gros, bien pierré & près de la tête; la perche grosse, bien brunie & bien perlée, droite sans être tirée des *andouillers*, & les goutieres larges & grandes.

On appelle tête *couronnée*, celle dont les épois sont placés au haut de la perche en maniere de couronne; tête *paumée*, celle dont les épois font au haut de la perche la figure d'une main ouverte; tête à *trochure*, celle qui ne porte que trois ou quatre épois; tête *enfourchée*, celle qui représente une fourche; & on nomme simplement tête, celle dont les andouillers, chevillures ou épois sont renversés.

*Figure d'un bois de Cerf.*




*Explication de la Figure ci-dessus.*

A. *Est la meule, & ce qui l'environne s'appelle pierrures, parce qu'il ressemble à des petites pierres attachées les unes contre les autres, en forme de rochers.*

B. *Marque le premier andouiller.*

C. *le second*

D. *Ce sont les cors ou chevillures qui viennent après jusqu'à la couronne.*

E. *Est la perche.*

F. *Les goutieres, & ce qui est sur la croute de la perche se nomme perlure.*

Les cerfs privés de leurs daimtiers ou testicules, ne muent plus leur tête; & s'ils sont alors sans bois, il ne leur en revient plus de nouveau.

*Où quêter le Cerf.*

Pour chasser le cerf, il faut sçavoir que ces animaux changent quatre fois de demeure dans l'année.

En Janvier, Février & Mars, on doit les chercher dans le fond des forêts sous les futaies, où l'on en prend connoissance aux viandis qu'ils y font: quelquefois aussi ils se retirent en ce tems près des fontaines & des ruisseaux, pour y brouter le cresson.

En Avril, Mai & Juin, ils courent aux buissons pour viander; ou bien sur les bords des forêts où sont les meilleurs gagnages, à cause des bleds & légumes qu'on seme dans les champs: c'est dans cette saison qu'on les trouve plus aisément parce qu'ils ne quittent jamais le buisson où ils trouvent à viander qu'on ne les y oblige.

En Juillet, Août & Septembre on quête le cerf aux bois d'où il ne s'écarte guéres en cette saison, à cause de la vainaison & des bons viandis qu'il y trouve pour les trois derniers mois de l'année, Octobre, Novembre, & Décembre, le cerf étant en rut depuis Septembre jusqu'en Octobre, il faut dans ce tems-là les aller quêter dans le fonds des Forêts où ils sont avec

les biches, & commencer la chasse sur les huit à neuf heures du matin, & en Novembre & Décembre, on les quête dans les futaies, où ils vont viander le gland & autres fruits sauvages, on doit toujours prendre le devant des grands forts qui sont les plus fourrés, & où ils se retirent pour se garantir du froid.

*Connoissance du pied de Cerf.*

Cette connoissance est nécessaire pour bien chasser au cerf, c'est l'ordinaire des vieux cerfs d'avoir la sole du pied grande & de bonne largeur, le talon gros & large, la comblette ouverte, la jambe large, les os gros, courts & non tranchans, la pince ronde & grosse, & ce que les vieux cerfs ont de particulier, ce qu'ils ne font jamais aucune fausse demarche, ce qui arrive sovent aux jeunes; de plus on distingue les vieux cerfs des jeunes par leur alleure, les premiers n'avancent jamais le pied de derriere plus avant que celui de devant, s'en fallant toujours plus de quatre doigts, au lieu que les jeunes le passent toujours.

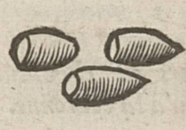
La biche a le pied fort long, étroit & creux, & le talon si petit, qu'il n'y a point de cerf d'un an qui ne l'ait aussi gros. C'est par ces marques qu'on distingue son allure de celle des cerfs. De plus, on reconnoît la biche au viandis; car le long des broussailles qu'elle a broutées on voit les coupures rondes, au lieu que le cerf ne fait que mâchiller le bout & le sucer. Il est bon encore d'observer, pour ne se point tromper au pied des vieux cerfs, que dans les pays montueux & pleins de pierres, ils ont les pinces & les tranchans du pied fort usés, ne marchant dans ces endroits que du bout de la pince; au lieu que dans les pays de sable leur pied paroît davantage, à cause qu'ils s'appuyent plus du talon.

*Cennoissance des Fumées.*

Les *fumées* sont les fientes des bêtes fauves, & l'on en remarque de trois sortes; fumées formées, fumées en troches, & fumées en plateaux.

En Avril & Mai, les fumées sont en plateaux; en Juin & jusques vers la mi-Juillet, elles sont en troches; & depuis la mi-Juillet jusqu'à la fin d'Août, elles sont formées en nœuds.

*Fumées en plateaux.* *Fumées en troches.* *Fumées* ou *nouées.*







Les plateaux larges, gros & épais, marquent un cerf de dix cors; de même des fumées en troches, quand elles sont grosses & molles; & des formées, quand elles sont longues, grosses, nouées & bien martelées. Les fumées du relevé du soir sont mieux moulées & plus digerées que celles du matin.

*Connoissances des portées.*

Il ne suffit pas de connoître les cerfs au pied & aux fumées, il faut encore sçavoir juger de leurs têtes par les portées. En Mars, Avril, Mai & Juin, qui est le temps de leur mue, ils ont la tête molle; mais lorsque leur tête est un peu endurcie, & que les cerfs ne craignent plus de la heurter contre les branches en entrant dans les forêts, ils levent leur tête hardiment en allant s'y rembucher, & l'on connoît la hauteur & la largeur de leur tête à la hauteur & à la distance des branches qui sont tournées & heurtées des deux côtés. Ce n'est pas seulement dans les forts qu'on juge des portées des cerfs, mais encore dans les clairieres, où ces animaux levant souvent la tête pour écouter, cassent ou froissent des branches à la hauteur de leurs bois.

*Connoissance des allures, des abatures & foulures, du frayer & de la voix du Cerf.*

On connoît le corsage d'un cerf à ses allures qui sont longues ou courtes, suivant le corps; on juge aussi par-là de l'exercice qu'il donnera aux chiens. De plus, s'il a le pied long, c'est signe qu'il est grand; au lieu que s'il l'a rond, on juge qu'il n'a pas tant de force.

Pour

Pour connoître si un cerf est haut monté sur jambes, & s'il a le corps gros & épais, on regarde ses abatures & foulures, c'est-à-dire la hauteur, la largeur & l'intervalle des fougeres & broussailles qu'il a abatu ou foulé en entrant dans le fort.

Les vieux cerfs frayent aux jeunes arbres des taillis; plus ils sont vieux, plutôt ils frayent; & quand on trouve le frayer, on trouve la hauteur de la tête du cerf, par celle de l'endroit où les bouts de sa paumiere auront touché.

On connoît encore les vieux cerfs à la voix: plus ils l'ont grosse & tremblante, plus ils sont vieux. On connoît aussi à la voix s'ils ont été chassés; car alors ils mettent la bouche contre terre, & réent bas & gros; ce que les cerfs de repos ne sont pas, ayant presque toujours la tête haute.

## *Gagnage des Cerfs.*

Les cerfs changent de viandis tous les mois. En Janvier on les va chercher sur le bords des forêts, à cause qu'ils vont viander dans les bleds, toujours trois ou quatre de compagnie.

En Février & Mars, on les trouve dans les saussaies, les bleds verds & les près, parce qu'alors ils muent, se separent, & cherchent chacun un endroit pour refaire leur tête.

En Mars & Avril, on les quête dans les petits taillis: ils vont faire leur viandis dans les pois, les veces, les lentilles & autres legumes voisins, & ils quittent leurs buissons jusqu'au rut.

En Juin, Juillet & Août, où tous les animaux trouvent suffisamment de quoi se nourrir; les cerfs font leur viandis dans les taillis & dans les grains; ils sont alors dans leur plus grande venaison, & ils vont boire pour appaiser la soif que leur cause la forte nourriture.

En Septembre & Octobre, les cerfs n'ont point de demeure certaine, à cause du rut; ils prennent leur viandis par-tout. Au sortir du rut, ils vont dans les bruyeres pendant le mois de Novembre, ils y couchent même lorsque l'air est doux. Ils se mettent en hardes pendant l'hiver, & se retirent dans le plus épais des forêts, pour se mettre à couvert des vents & des frimats: ils viandent alors la mousse, & pelent les bois tendres.

## *Maniere de mener le Limier en quête.*

Le jour marqué pour la chasse, & aussi-tôt qu'on est levé, il faut avec du vinaigre qu'on prend dans le creux de la main, en froter les nazeaux du limier, pour qu'il ait plus de sentiment: cela fait, on part, mais non pas trop matin, à cause que les cerfs de repos font pour l'ordinaire leur ressui dans les taillis, d'où ils sortiroient pour peu qu'ils vinssent à éventer le limier. L'heure venue qu'on juge propre à se mettre en quête, & qui pour le plus sûr doit être peu de tems après le lever du soleil, quand l'égail est tombé, on prend le limier devant soi & lorsqu'il rencontre, on regarde si le cerf va de bon tems, & s'il plaît au limier; ce qui se connoît à l'ardeur du chien.

Un Veneur est trompé quelquefois à la connoissance du pied du cerf, par des toiles d'araignées qui lui font croire qu'il va de hautes terres, ce qui est souvent faux; car le matin un cerf viendra de passer par un endroit où un moment après ces toiles se forment dans les trous qu'il a fait.

Quand on a trouvé un cerf qui plaît, il faut toujours tenir son chien de court, sans lui donner toute la longueur du trait; & aussi-tôt qu'il a reconnu quel est son cerf, il doit, s'il peut, le rembucher & le rendre au couvert, sans avoir égard aux formes du pied, des portées ni des foulées; ensuite on jette ses brisées comme on le juge à propos, & l'on prend le devant, en faisant deux ou trois fois ses enceintes, tandis que le limier est bien échauffé l'une par les grandes voies, afin de ne les point perdre de vue; & l'autre par le couvert pour que le chien ait le sentiment meilleur. Si le cerf est hors de son enceinte, & qu'on croye l'avoir détourné; on doit retourner à sa brisé & prendre le contre pied pour lever les fumees, tant du relevé, du soir que du matin, en examinant l'endroit où il a viandé.

Si le Veneur trouve deux ou trois entrées, ou autant de sorties, il est bon qu'il choisisse celles qui vont de meilleur tems, sans s'attacher aux sorties qui sont de la nuit. Pour ne point manquer sa proie, il faut faire ces enceintes plus vastes, afin de renfermer dedans toutes les ruses & malices du cerf, qui entre & sort plusieurs fois la nuit dans son fort, & ne réserver qu'une entrée par où il pourroit avoir passé en revenant des taillis ou des gagnages: ensuite on doit lancer le limier, & le faire fausser jusqu'au fort, devant toujours présumer que ces voies l'emportent, mais pour détourner le cerf, il faut se donner de garde de fouler le fort en lançant le chien, non plus que de se trop fier à ses chiens, qui venant à le rencontrer, le brisent seulement à l'entrée du fort.

### *Maniere de quêter aux petites couronnes des Taillis.*

Les cerfs sont fort rusés ; ce qui fait qu'après avoir été courus, ils se recelent long-tems sans sortir de leur fort, & viandent dans les taillis écartés ; ce qui leur arrive ordinairement dans les mois de Mai & de Juin ; mais un cerf, quoi qu'il fasse, ne peut se receler plus de trois ou quatre jours : quand on remarque cette ruse, on va à neuf heures du matin dans ces endroits sans entrer bien avant dans le fort ; & aussi-tôt qu'on a revû le pied, on leve les fumées du cerf, on se retire sans bruit en tenant son chien, & lorsqu'on est éloigné, on contrefait le Berger, de peur de le faire lancer & qu'il ne prenne le vent une demi-heure après on recommence à faire son enceinte.

### *Maniere de quêter aux gagnages.*

Les cerfs vont aux gagnages, en quittant leur bois, pour viander dans les jardins ou dans les champs : quand on les y veut quêter, on se leve de bon matin pour les y trouver ; autrement on manqueroit son coup, à cause des bestiaux qu'on met dehors à l'aube du jour, & qui rompant les voies par où le cerf a passé, en ôtent la connoissance au Veneur, & le sentiment au chien. Lorsqu'on a manqué un cerf, on le quête une seconde fois ; & pour cela, en le poursuivant, on se rend aux dernieres voies, où les brisées ont été mises ; & là celui des Chasseurs qui a le chien de plus haut nez, tire sur le droit, & observant de faire marcher son limier sur les routes, il le retient de court, & les autres qui l'accompagnent prennent les devants par les endroits frais, qui sont les plus avantageux pour le sentiment des chiens : si un des Chasseurs passoit les autres, il faut qu'il attende pour faire suivre son chien, en sonnant deux mots du cor pour appeller les autres, & faire rejoindre la meute, qui doit alors s'assembler, & considerer tous si c'est leur droite ; & si cela est, ils laisseront suivre le chien qui aura le plus d'envie de bien faire, tandis que les autres prendront les devants, après s'être separés. Si les Chasseurs se trouvoient en quelques demeures avantageuses, pour lors il faudroit assembler les chiens, & fausser au travers du fort ; & s'il leur arrive dans ce même endroit à renouveller les voies, il faut considerer si ce n'est point du change ; si c'est le droit de celui qui suit, il faut sonner deux mots pour appeller les Chasseurs ; ce qui sert de signal aux Piqueurs pour les avertir que le limier renouvelle les voies, & qu'ainsi ils prennent garde à eux.

Il arrive souvent, lorsqu'un cerf a été couru, qu'on trouve cinq ou six reposées les unes auprès des autres, parce qu'étant fatigué & obligé de viander, il se couche ; ainsi cela ne doit point surprendre un Chasseur, ni lui faire prendre ces marques pour une harde de bête.

Il est inutile de quêter le cerf aux hautes futaies en été, parce que les mouches qui les tourmentent alors, leur font chercher les petits forts voisins des gagnages ; il faut au reste faire ces enceintes plus ou moins grandes que les demeures des cerfs sont plus ou moins étendues.

### *Maniere de mettre les relais.*

Quand on chasse un cerf il est bon de sçavoir qu'en hiver le cerf fuit les grands forts, & qu'au printems il gagne les taillis ; ainsi à l'une ou à l'autre de ces saisons, lorsqu'on veut mettre des relais, on part devant le jour, & étant arrivé à l'endroit marqué, on place les chiens au pied d'un arbre, sans dire mot ; après cela on s'éloigne de trois ou quatre cens pas, du côté où se doit faire la chasse, afin qu'on puisse aisement entendre s'il part quelque gibier, ou pour voir le cerf *mal mené*, c'est-à-dire, baissant la tête, ce qu'il fait lorsqu'il ne voit personne ; au lieu que quand il apperçoit quelqu'un, il la hausse, & par une ruse qui lui est naturelle, il fait des bonds pour marquer qu'il a de la vigueur.

### *Comment on doit lancer & forcer le Cerf.*

Quand on veut forcer un cerf, il faut toujours que ce soit avec toute la meute, & que celui qui tient les chiens, fasse suivre trois ou quatre pas le droit, puis en laisser aller un ; & s'il dresse, découpler tous les autres, & sonner pour les chiens ; car s'il laissoit éloigner son relais il seroit en danger de prendre le contre-pied.

Si le cerf étoit en harde, il faudroit tâcher de le séparer, & pour cela piquer en tête ; s'il y réussit, aussi-tôt il découplera les chiens sur les voies. Si le cerf trouve de l'eau & qu'il veuille se baigner, on doit le laisser faire ; puis quand il sera hors de l'eau, découpler les chiens sans les abandonner, & sonner toujours à leurs trousses, en mettant des brisées par tout où il en verra, afin que si les chiens prennent le change, & qu'ils s'écartent de leurs droites voies, il soit plus aisé d'y retourner pour y requêter le cerf.

Après que le cerf est détourné, il faut le lancer & le donner aux chiens. Pour cela on prend le limier, & on s'en va à la brisée avec toute la meute pour connoître le cerf, afin de ne point prendre le change. Tous les Chasseurs étant assemblés, ils se dispersent autour du buisson, pour voir le cerf au partir du lancé, s'il est possible; & celui qui l'aura détourné prendra les devants & frappera à toutes, tandis que les autres qui sont après lui crieront: *Voy le ci aller*, *voy le ci*, *va avant*, *voy le ci par les portees*, *rotte*, *rotte*, *rotte*. En lançant ainsi le cerf, on doit toujours ménager les chiens à la courre, de crainte qu'ils ne s'échauffent trop à la brisée; ce qui les feroit peut être sortir des voies, & les empêcheroit de suivre le droit: les chiens doivent suivre les routes par où passe le cerf; il ne faut pas néanmoins qu'ils approchent du limier de plus de soixante pas, de crainte que le cerf qui a été rusé ne rompe les voies, & que les limiers ayent assez d'espace pour retourner, afin d'en démêler les routes, & d'en pouvoir prendre le droit. Si le limier en faisant sa suite quitte le droit, il faut aussi-tôt qu'on le remarque, le retirer en criant, *hourva*, *hourva*, afin qu'il reprenne les droites voies: ce chien étant redressé, on met un genou en terre, pour prendre connoissance du cerf, soit par les pieds, par les portées, ou bien par d'autres marques: si elles conviennent, on doit crier hautement: *Voy-le-ci aller*, *il dit vrai*, *voici aller le cerf*, *rotte valet*, *rotte*, *rotte*; puis mettre une brisée en cet endroit, qui enseigne la route que tient le cerf; & avant que la meute soit trop éloignée de lui, il crie: *Approche les chiens*; ou bien il sonne deux mots, en plaçant des brisées hautes & basses, pour reconnoître la premiere, au cas qu'il l'ait perdu de vûe.

Quand le limier a retrouvé la voie, & qu'il commence à approcher du cerf, on le tient plus de court, de crainte que s'il venoit à le lancer d'effroi, il ne s'emportât inconsidérément hors des routes; ce qui feroit perdre la connoissance du cerf, soit par la reposée ou les foulées.

Si on entend qu'on lance le cerf, ou qu'on trouve le lit où il a reposé, on ne sonne point pour chiens, on crie seulement trois fois, *gare-gare*, *gare-gare*, *gare-gare*, en faisant suivre son chien, jusqu'à ce qu'on puisse aisément remarquer quelque connoissance du cerf, soit par des fumées qu'il amassera, & qu'il rapportera à celles qu'il a remarquées; si elles sont pareilles, tant mieux, le chien en deviendra plus animé au sentiment qu'il en prendra. Toutes ces marques, lorsqu'elles se rencontrent, font juger que le cerf est lancé.

On ne doit point sonner pour chiens, lorsqu'on voit qu'un cerf part de sa reposée, mais seulement crier, *gare-gare*, *approche les chiens*, faisant suivre son limier sur les routes environ de cinquante pas; & cela à cause qu'il y a des cerfs si rusés, qu'ils ne font que tournoyer au partir de leur lit, pour chercher le change. Mais si le cerf commence à dresser par les fuites, on sonnera pour chiens, en criant *tya hillaut*; & mettant le limier sur les fuites & sur les voies, on sonnera toujours jusqu'à ce qu'on soit près des chiens de la meute, & qu'on voye qu'il commence à dresser. Quand toute la meute est assemblée, & qu'elle prend droit, il faut sortir du fort, & laissant son chien à la garde de quelqu'un, monter aussi-tôt à cheval, pour s'en aller toujours au-dessous du vent & à côté de la meute, afin de lever les défauts. Il arrive quelquefois qu'un cerf en tournoyant sur la meute, donne le change dans son fort; pour lors on doit rompre les chiens & les menacer, puis les accoupler en retournant prendre les dernieres routes, ou chercher la reposée, n'oubliant point de frapper à route, jusqu'à ce que les chiens ayent lancé le cerf une seconde fois.

Pour prendre un cerf à force, on crie & on sonne hautement, & d'un ton qui réjouit. On ne doit point, quand on lance un cerf, abandonner ses chiens de loin; au contraire il faut suivre leur menée sans s'écarter ni croiser, de crainte de lancer le change: & afin de relever les défauts, on ne doit être éloigné de la meute qu'environ de cinquante pas, sur-tout lorsqu'on vient de les découpler: car si le cerf rusoit & que les chiens fussent pressés par les piqueurs, les chiens perdroient leurs voies. Mais si le cerf a couru une heure ou d'avantage, & qu'il ait pris le droit en s'éloignant de la meute pour la surpasser, il seroit à propos d'appuyer les chiens, & d'en approcher de plus près, en sonnant trois mots à chaque fois.

Quand le cerf est poursuivi des chiens, souvent il ruse pour s'en dérober, & leur donner le change de plusieurs manieres, allant pour cela chercher les bêtes à leurs reposées; là il se couche sur le ventre, & laisse les chiens prendre de beaucoup les devants, qui ne l'éventent nullement, ayant ses quatre pieds dessous, & son nez panché à terre, afin de ne point, par son haleine, éventer les chiens, qui passent bien souvent à un pas près de lui, sans en avoir ni vent, ni connoissance; & il ne partira pas même de ce poste, dûssent les piqueurs passer sur lui avec leurs chevaux. Aussi-tôt qu'on s'apperçoit de cette ruse, il faut mettre des brisées aux entrées des forts par où le cerf passe, afin que s'il donnoit le change, on pût aisément retourner chercher les routes & les brisées, où on le relancera immanquablement, pourvû qu'on ait avec soi le limier & des vieux chiens. Dans la quête que ces vieux chiens font plus sagement que les jeunes, on entend quelquefois un chien sonner; & si-tôt qu'on l'entend, on doit cou-

à lui, pour voir si ce n'est point le cerf qu'il a rencontré ; si ce l'est, il faut sonner trois mots ; puis crier, *voy-le-ci aller*, *il dit vrai*, *voy le-ci aller le cerf*, tandis que les autres Chasseurs menacent les chiens pour les faire venir à eux, & c'est alors que le cerf pourra être relancé.

Une autre ruse du cerf, pour se dérober des chiens qui le poursuivent, est d'aller de fort en en fort, pour chercher les bêtes, afin de se mettre en hardes avec elles, puis les obliger de fuir avec lui pendant plus d'une heure ; & s'il voit qu'il est mal mené, il quitte pour lors sa compagnie, & fait sa ruse le long d'un chemin, ou de quelque ruisseau qu'il suit tant que les forces lui permettent ; & lorsqu'il se sent éloigné des chiens, il ruse pour se défaire d'eux en se mettant en la posture qu'on a dit ci-dessus.

Quelquefois aussi le cerf abandonne le change ; ce qui se connoît lorsque les chiens tombant en défaut, se séparent en deux ou trois meutes : pour lors ne se fiant toujours que sur leurs vieux chiens, on va à eux, & on regarde en terre pour voir si on ne remarque rien de ce qu'on cherche ; si cela est, il faut briser en sonnant du cor, & criant : *voy-le-ci fuyant*, *il dit vrai*.

Le cerf passe quelquefois par des endroits qui ont été brûlés, ce qui ôte aux chiens presque tout le sentiment : quand cela arrive, on examine de quel côté il a la tête tournée, on pousse les chiens, & on leur fait faire leur quête une seconde fois en parlant à eux.

Si on les voit hors d'haleine, on ne doit poit les presser ; au contraire, il faut les réjouir : & si la fatigue les empêche de chasser comme ils doivent, on jette des brisées aux dernieres voies qu'on a vûes, & on conduit les chiens dans un village pour les rafraîchir avec du pain & de l'eau.

Tout cerf fatigué & mal mené, cherche l'eau ; & pour lors, y rusant comme ailleurs, il faut briser sur le bord de l'eau en regardant de quel côté le cerf a la tête tournée ; ce qui se peut voir par les fuites, ou par le moyen des chiens qui se jettant à l'eau pour nager, peuvent en prendre le sentiment aux joncs ou herbes ; mais d'abord qu'on voit que les chiens ont rencontré, il faut les appeller, de crainte que l'eau ne les gâte en les refroidissant. Si pour lors on veut chasser le cerf, on doit regarder dans l'eau si on ne l'y voit point nager ; s'il n'y est pas, on met les chiens en quête à vingt ou trente pas de l'eau.

Le cerf rusé se cache quelquefois dans l'eau, de maniere que les chiens le passent sans en pouvoir prendre aucun sentiment ; il se dérobe à eux, & s'en retourne par où il est entré. Il faut donc avoir l'œil sur l'eau, tandis qu'on fait quêter les chiens à douze pas du bord.

Ce n'est pas le tout que de sçavoir lancer un cerf, il est encore nécessaire de sçavoir parler aux chiens pour s'en faire entendre : si bien que lorsqu'on devance la meute & qu'on voit le cerf, il faut sonner à vûe à plusieurs fois, & en mots longs ; & pour parler aux chiens, on crie à plusieurs fois *tya hillaut*, jusqu'à ce qu'ils voyent les chiens de la meute près d'eux. Quand elle est arrivée, on la laisse passer ; puis on crie, *passe le cerf*, *passe*, *passe*, *ha*, *har*, *ha*, *har*.

Quand il est dans l'eau, on doit crier, *har*, *il bat l'eau*, *il bat l'eau*. Quand le cerf est aux abois, il faut sonner six ou sept sons fort vites & courts, & le dernier un peu long, & le recommencer plusieurs fois. Quand le cerf est pris, on doit sonner longuement par sons longs, & en parlant aux chiens, *à la mort*, *chiens*, *à la mort*, *à la mort*. Enfin, le cerf pris, si on veut le tuer, il faut prendre garde, principalement dans son rut, qu'il ne blesse, car il a la tête extrêmement dangereuse : il est toujours difficile de s'engarrer dans un lieu plein & découvert ; au lieu que si c'est au long d'une haie ou dans quelque fort de bois, on le tuera facilement, tandis que cet animal s'amuse après les chiens. Si le cerf tourne la tête pour venir à quelqu'un des Chasseurs, il n'aura qu'à prendre une branche ou quelque feuillard, & le secouer rudement, le cerf en aura peur, & ne manquera point de s'en retourner sans lui faire aucun mal.

### *Maniere de secter le Cerf.*

Après la mort du cerf, on sonne ordinairement du cor pour assembler toute la compagnie ; puis on commence par le fendre depuis la gorge jusqu'aux daintiers, qu'on leve aussi-tôt : cela fait, on le prend par le pied d'entre le devant où l'on incise la peau tout au tour de la jambe au-dessous de la jointure ; on la fend depuis l'incision jusqu'à la poitrine ; on en fait autant aux autres jambes ; on leve la langue, puis les deux nœuds qui se prennent entre le col & les épaules, & ensuite les flancarts : on va de là à l'épaule droite, puis à la gauche ; après à la hampe, puis au foulx : toutes ces parties étant dissequées, on vuide le ventre qu'on nettoye bien, pour le mettre à la fourchette ; on ouvre le cœur, on en ôte l'os, on leve les nombles, puis les cuisses : ensuite on détache le cimier, qui regne depuis le commencement des côtes jusqu'au bout de la queue en élargissant sur les cuisses jusqu'aux jointures, laissant l'os corbin tout blanc ; puis on disseque le col ; on leve les côtes & l'échinée. Le pied droit est la piéce

d'honneur qu'on présente au Seigneur ou au Maître de la chasse ; le massacre appartient au Veneur qui a détourné le cerf, il en fait le premier droit à son limier. Quand on fait la curée, on ôte le *parement* du cerf, c'est-à-dire, une chair rouge qui est attachée à sa peau.

La chair de cerf ne vaut rien pendant les mois d'Août, Septembre & Octobre, qu'ils sont en rut. Aux vieux cerfs on n'estime que la langue, le muffle & les oreilles, ce qu'on appelle les *menus droits*, & le cimier approchant des cuisses. Aux faons le meilleur manger est le filet ou la longe : & si on les châtre, & qu'on les apprivoise à l'âge de trois ans, ils s'engraissent, & leur chair en est bien meilleure.

L'on voit aux Indes Occidentales des troupeaux de cerfs privés, que des Bergers menent paître comme des moutons, & on y fait des fromages du lait des biches.

## *Curée du Cerf.*

On ne doit jamais défaire un cerf que toute la meute des chiens n'y soit présente, & sur-tout le limier, auquel on donne le cœur & la tête ; & pour les chiens, il faut mettre le sang dans un seau ou chaudron, & le mêler avec du lait qui soit fraîchement tiré de la vache, ou du moins qu'il ne soit pas écrêmé ni aigre, ce qui feroit mal aux chiens. On prend les boyaux & le sac, on les lave bien, & on les coupe par petits morceaux, avec la rate & le foye & beaucoup de pain coupé aussi par petits morceaux ; on mêle le tout ensemble dans un grand baquet, & on l'expose sur la *nappe* du cerf, qui est la peau qu'on étend sur le drap de curée ; il doit être de toile forte, assez grande & quarrée. On fait la curée des chiens au logis, de la même maniere. On leur donne aussi le *for-hus*, qui sont les petits boyaux du cerf, qu'on met au bout d'une fourchette de bois émoussée, de crainte qu'elle ne pique les chiens, & cela durant le printems & l'été.

## *Dépouille du Cerf.*

La chair du cerf, sur-tout quand il est jeune & gras, est fort nourrissante, & c'est un aliment solide & durable.

Le cerf jette bas son bois tous les ans au printems. La corne de cerf est de débit aux Yvoiriers, aux Ebenistes & aux Couteliers. On s'en sert aussi en Médecine à des usages plus importans : on l'employe rapée en poudre & dans les tisanes pour arrêter le cours de ventre, les crachemens de sang, pour résister à la malignité des humeurs, & pour tuer les vers. Les cornichons ou cornes de cerf nouvellement sorties, & encore molles & tendres, servent beaucoup parmi les alimens : on les coupe facilement par tranches, & on les accommode de plusieurs manieres différentes. On en peut aussi faire de la gelée ; mais on se sert principalement pour cela de raclures de grandes cornes de cerf, que l'on fait bouillir à petit feu dans de l'eau jusqu'à ce qu'elle ait acquis une consistance de gelée : on la passe ensuite, & on exprime fortement le marc ; puis on bat un blanc d'œuf avec du vin blanc & du jus de citron ; on y mêle la gelée avec du sucre pour l'agrément, & un peu de canelle : on fait bouillir le tout légerement pour clarifier la liqueur que l'on coule de nouveau, & qu'on laisse reposer. La gelée de corne de cerf a les mêmes vertus que la tisane dont je viens de parler ; mais elle les a en un degré plus éminent : elle est aussi fort nourrissante, très-propre à fortifier l'estomac & le cœur, & à rétablir les forces.

La moëlle & la graisse du cerf appliquées extérieurement, sont un excellent remede pour les rhumatismes, pour résoudre & pour fortifier les nerfs, pour la goute sciatique & pour les fractures.

On appelle *larmes de cerf*, l'eau qui coule des yeux du cerf dans ses larmieres, où elle s'épaissit en forme d'onguent qui est de couleur jaunâtre, & souverain pour les femmes qui ont le mal de-mere, en délayant cet onguent, & en le prenant dans du vin blanc ou dans de l'eau de chardon béni.

# CHAPITRE VII.

## *De la Chasse du Daim & du Chevreuil.*

LE daim est un animal sauvage qui est un peu plus grand que le chevreuil, & qui a quelque rapport avec le cerf, hormis qu'il n'est ni si gros ni de même couleur, car son poil est plus blanc. Sa tête est plus droite, plus plate, & a plus de corps que celle du chevreuil ; sa queue est aussi plus longue, & lui descend jusqu'aux jarrets. Il naît sur la fin du mois de Mai, & va plus tard au rut que le cerf : les cornes tombent tous les ans à l'un & à l'autre. La femelle du daim est quelquefois toute blanche, & on la prendroit assez souvent pour une chevre, si son poil n'étoit extrêmement court.

Il ne faut point de suite ni de limier pour chasser le daim, comme au cerf. On le juge par le pied & par les fumées qui sont le plus souvent en troches. On le trouve ordinairement aux pays secs en compagnie, excepté depuis le mois de Mai jusqu'à la fin d'Août, qu'il se retire dans les buissons, à cause des mouches qui l'incommodent. Les daims demeurent volontiers en haut pays où il y a des vallées & de petites montagnes : ils se trouvent en troupe ; & aussi-tôt qu'il y en a un de blessé, les autres le chassent & ne le souffrent plus.

Le daim est fort timide & peureux : quand il se sent pouursuivi des chiens, il ne fait pas si longue fuite que le cerf, recherchant toujours son pays, & fuyant les voies autant qu'il peut, prenant le change le long des eaux où il se laisse prendre.

Pour quêter le daim, il suffit de prendre cinq ou six chiens des plus sages pour lui donner en chasse : si l'on rencontre l'endroit où le daim aura fait son viandis le matin, ou bien de relevée, ou celui de nuit, on laissera pour lors faire ses chiens, observant seulement qu'ils prennent le droit.

La chair du daim quand il est jeune & gros, produit un bon suc & nourrit beaucoup ; elle est estimée propre pour la paralysie & pour la colique ; mais elle est dure & difficile à digerer, lorsque le daim est un peu trop vieux. Le sang du daim nouvellement tiré & bû aussi-tôt, appaise les vertiges. Son fiel déterge & consume les nuages & les cataractes des yeux, & son foye est bon contre les cours de ventre.

### *Chasse du Chevreuil.*

Le chevreuil est une bête fauve & sauvage, qui quoique ce soit une espece de bouc, vit dans les bois ; il ressemble au cerf, excepté qu'il est plus petit : il a la voix foible, & la vûe si fine, qu'il voit la nuit comme le jour ; il a les cornes rameuses & petites : il est fort craintif, & si lâche, qu'il n'ose se servir de ses cornes pour se défendre ; mais il court d'une grande vîtesse. Le chevreuil & la chevrette se gardent la fidélité tant qu'ils vivent ; c'est pourquoi les chevreuils ne vont point au change des femelles qui portent deux ou trois petits ; au contraire ils les secourent, & les gardent quand elles sont pleines. Lorsqu'elles ont mis bas, les mâles leur aident à élever leurs faons jusqu'à ce qu'ils soient en état de les suivre.

Au printems quand les taillis ont commencé à repousser, & que les seigles montent un peu, les chevreuils y vont faire leur nuit & leur viandis ; ils sont très-friands du brut, & ne vont point ailleurs qu'ils n'en soient rassasiés. En été ils vont aux gagnages pour viander & faire leur nuit : ils se nourrissent & habitent souvent avec les perdrix. En automne on les trouve dans les buissons près des gagnages, où ils restent si on ne les en chasse. L'hiver ils se retirent dans le fond des forêts ; ils font leurs viandis & leurs nuits près des fontaines où il y a des herbes toujours vertes, & dans les endroits les plus fraîchement coupés.

La chasse du chevreuil a beaucoup de rapport à celle du cerf : on le quête comme le cerf, lorsqu'il est question de le détourner, & même quand on veut le donner aux chiens. Il tient les mêmes pays & ruse de la même maniere que les cerfs, excepté qu'il ne longe pas tant, & ne se dépayse pas comme les cerfs, ce qui en rend la chasse agréable, les relais en étant plus justes, & la retraite plus facile. Les chevreuils se font bien mieux chasser que les chevrettes, parce qu'ils ne tournent pas tant, & qu'on en garde mieux le change. On chasse le chevreuil avec des chiens courans d'entre deux tailles.

Le rut des chevreuils est en Octobre, & leur dure quinze jours : ils ne suivent qu'une chevrette, & ils demeurent ensemble mâle & femelle, jusqu'à ce que celles-ci veulent faonner. Ces animaux sont plus cachés que les cerfs dans leur rut, & ne font pas tant de bruit lorsqu'ils crient & qu'ils réent. Ils vont se rafraîchir dans les mares & dans les ruisseaux : ils gratent aussi la terre du pied, mais beaucoup moins que les cerfs.

La plûpart des crevreuils mettent bas leur tête à la fin du mois d'Octobre ou au commencement de Novembre ; mais le plus communement c'est en Avril qu'ils brunissent, comme les cerfs.

## *Connoissance des jeunes Chevreuils d'avec les vieux.*

On commence par les meules, & on considere si elles sont près du têt, si elles sont larges, si la pierrure en est grosse, les goutieres creuses, les perlures grosses & détachées : on fait aussi attention à la grosseur du marin, & au nombre des andouillers qui y tiennent : on regarde encore si l'empaumure est large & renversée : toutes ces parties marquent un vieux chevreuil. Les jeunes chevreuils ont les meules hautes & éloignées du têt de deux doigts. Les vieux ne les ont que d'un petit doigt : leurs pierrures sont petites & peu détachées, les perlures de même : ils ont peu de goutieres, & sans aucune empaumure, ayant seulement un ou deux andouillers dans le haut.

Pour bien chasser au chevreuil, on doit l'aller quêter en été dans les buissons où il va viander. Il ne faut, autant qu'on le peut, courre que les mâles, ce qui se connoît au pied ; ils ont ordinairement plus de pied devant que les chevrettes, le tour des pinces en est plus rond, & le pied plus plein ; au lieu que les femelles les ont creux, & les côtés moins gros que les mâles, qui ont aussi le talon & la jambe plus larges, & les os plus gros, & tournés en dedans.

## *Maniere de détourner les Chevreuils.*

Il faut les lancer toutes les fois qu'on le peut, parce qu'ils se retirent de bonne heure des gagnages ou des taillis de l'année, pour aller à ceux d'un an, où ils achevent de faire leur nuit, faisant beaucoup de tours ; ce qui doit obliger le Chasseur de les suivre avec le limier, jusqu'à ce qu'il les ait lassé & fait passer d'où ils seront au ressui, afin d'en mieux démêler les voies. C'est par-là que le limier lance plus aisément un chevreuil, lorsqu'on le veut donner aux chiens. En été on va quêter les chevreuils dans les buissons où ils viandent.

Si c'est en hiver, on doit aller quêter les chevreuils dans le fond des forêts, & les attaquer au bout & aux aculs, comme les plus éloignés du change, afin de les pouvoir voir auparavant qu'ils y soient, & donner ce peu d'avantage aux chiens, pour leur en donner le sentiment, laissant passer leur premiere ardeur.

## *Comment chasser & forcer le Chevreuil avec des Chiens courans.*

Quand vous serez au rembuchement du chevreuil que vous devez courre, vous aurez votre limier à la main, & fapperez aux brisées pour donner le chevreuil aux chiens de la meute. Vous découplerez les chiens ausquels vous avez plus de créance, afin qu'ils prennent la tête, & qu'ils soient les maîtres de la voie pour la tenir juste, & tourner aussi-tôt que le chevreuil tournera ; ce qu'il fait ordinairement quand il est parti de la reposée. Après qu'ils seront découplés, il leur faut crier : *bellement, mes belots, bellement* : & nommer les chiens en qui vous avez confiance, en leur disant : *Voy-le-ci aller, voy-le-ci aller*, pour les obliger à donner dans la voie & la tenir juste, regardant à terre de tems en tems, pour leur aider de l'œil ; & lorsque vous en reverrez, vous crierez, *voy-le-ci, va avant*, & vous continuerez ainsi jusqu'à ce qu'il soit lancé : si après vous en revoyez des fuites, vous crierez, *vol ce l'est.* Vous sonnerez aussi du gros ton, par mots entre-coupés, comme pour faire chasser & requêter, & cela jusqu'à ce qu'il soit lancé. Si votre chevreuil tourne auparavant (ce que vous jugerez lorsque vous verrez vos chiens qui demeureront) alors il faut tourner par où vos chiens sont venus, afin de les obliger de vous suivre, & de ne point s'écarter où ils pourroient changer de voie ; mais seulement trouver le bout de la ruse de votre chevreuil, afin de le lancer seul, & que vous soyez assuré que c'est lui : pour cela, il est nécessaire de crier à vos chiens, *l'ai-là chiens* quand vous les entendez redoubler de voie, de peur que ce ne soit une autre bête qu'ils ayent lancé, ce qui les tiendra en crainte, & leur fera connoître que vous voulez qu'ils ne chassent que du chevreuil ; & après ces termes réiterés, les voyant appuyer & chasser la voie,

vous devez croire qu'ils chassent un chevreuil ou des chevreuils. Pour en être plus certain, & pour faire le discernement du mâle,& de la femelle, il faut qu'au premier des chemins qu'il passera, le Piqueur qui est à la queue des chiens, descende & mette un genou en terre pour voir si c'est le mâle, & s'il est seul devant les chiens : y trouvant les connoissances, il doit crier, *vol ce l'est*, & sonner pour chiens, quand même la chevrette y seroit jointe ; & aussi-tôt qu'il verra les autres Piqueurs qui suivent la chasse à droite & à gauche, leur dire qu'il y a deux chevreuils devant les chiens, afin que le premier qui verra le mâle seul, donne & crie *tayoo*, & que les autres rompent les chiens, & les tirent de dessus les voies de la chevrette, pour les amener sur celle du chevreuil, & ne plus faire qu'un corps, & chasser à plus grand bruit. Si par hazard il n'en étoit pas entendu, il doit briser sur les voies, & après les aller querir, & leur dire le corsage, le pelage du chevreuil & la hauteur de sa tête, & s'il le juge vieux ou jeune, afin que quand il fera bondir le change, ceux qui sont à la chasse le puissent connoitre & discerner d'avec les autres ; & lorsqu'il sera seul, les Piqueurs doivent parler & sonner davantage à leurs chiens, pour animer & donner de la créance à ceux qui ne l'ont pas encore parfaitement. Pour cela, il est nécessaire qu'ils observent de ne pas confondre les termes ni la maniere de sonner, & d'en faire la distinction selon les tems & les occasions, afin de rendre leurs chiens à commandement, ce que l'on doit faire sur-tout à la chasse du chevreuil, qui est celle des bêtes à pied-fourchu qui fait le plus de retours & de ruses sur ses fins. Aussi faut-il que les Piqueurs tiennent exactement les chiens pour leur aider à tourner, requêter & les tenir en crainte, quand le chevreuil donnera dans les lieux où ils croiront qu'il y a du change ; où il faut sonner peu & y chasser sagement, ayant toujours l'œil sur les chiens sages, afin de pouvoir juger par leur maniere d'agir quand le chevreuil est accompagné, & lorsqu'il est séparé, de les en voir prendre la voie & la chasser, ce qui se fait quand vous voyer mollir vos chiens sages ; car c'est un signe évident que votre chevreuil est accompagné ; & aussi tôt qu'il est séparé, & que les chiens en ont trouvé la voie, vous les voyez renouveller de jambes & redoubler leurs voies : alors vous pouvez sonner pour les chiens comme auparavant, & vous souvenir quand il se raccompagnera, d'user de la même précaution, & de parler à vos chiens avec les mémes termes, pour les faire chasser sagement & les tenir en crainte, puisque c'est par eux & par la prudence que vous aurez à les faire chasser, que vous devez maintenir votre chevreuil dans le change à cause du peu de connoissance que vous y pouvez avoir par le pied, & que vos chiens ont peine à en discerner le sentiment, parce que quoique couru, il est presque toujours dans une égalité qui fait qu'ils n'en peuvent pas si bien garder le change, comme des cerfs dont le sentiment s'augmente en courant ; car de leur tempérament ils sont plus froids que les chevreuils, & ils s'échauffent davantage en courant, à cause de leur plus grande pesanteur.

Voilà pourquoi on voit peu de chiens qui gardent le change du chevreuil avec la même hardiesse que pour le cerf ; mais seulement ils donnent la connoissance aux Piqueurs, lorsque le change du chevreuil bondit devant eux, & s'accompagne avec le chevreuil de la meute ; tellement qu'il est de la prudence & du jugement de ceux qui font chasser les chiens, de les maintenir dans cette sagesse, s'ils veulent connoître du change, puisque les chiens ne se peuvent garder d'eux-mêmes ; & s'il arrivoit qu'ils l'eussent pris, il faut rompre vos chiens, & les tirer hors du fort après y avoir brisé haut & bas, & au chemin par lequel vous sortirez pour reconnoître les lieux, afin d'y revenir requêter votre chevreuil quand vous aurez pris vos grands devants, ne l'ayant pas trouvé passé. Quoique les chevreuils demeurent plus volontiers que les cerfs, néanmoins il en faut toujours prendre les devants, afin d'en être assuré ; c'est pourquoi j'ai dit qu'il falloit que les Piqueurs qui font chasser pour chevreuil, tiennent plus exactement leurs chiens que pour les autres grandes bêtes, afin de connoître ce qu'ils font, & leur aider à tourner & requêter, à cause qu'ils doivent sçavoir où sont les dernieres voies du chevreuil que les chiens ont chassé. Lorsque le change a bondi, ils doivent briser ; ce qu'ils feront aussi aux chemins qu'ils passent après leurs chiens, quand le chevreuil est mal mené, & de différente maniere en y faisant des brisées, les unes fort hautes, les autres un peu plus basses : quant à celles qui jetteront en terre, qu'il y en ait de plus grosses les unes que les autres pour les discerner, & en faire connoître les dernieres jettées ; & par-là ils sçauront les dernieres voies de leur chevreuil, pour y mener leurs chiens requêter toutes les fois qu'ils tomberont en défaut ; car le chevreuil tourne beaucoup plus que le cerf, & en bien moins de pays, ce qui fait doubler les voies ; joint que pour requêter dans le change & faire parchasser ces dernieres voies, il faut que ce soit avec les chiens les plus sages, & faire répondre ceux qui ne le font pas pour les faire suivre, & les redonner lorsque vos chiens auront rapproché & relancé votre chevreuil ; ce qui fait deux bons effets, l'un que vous chasserez à plus grand bruit, & l'autre que cela rend les jeunes chiens sages, en ne leur permettant pas de chasser d'autres bêtes que celle qu'on

qu'on leur aura donné de la meute. Lorsque le chevreuil est mal mené, vous devez avoir presque les mêmes assiduités que si vous chassiez un liévre, tourner & requêter dans les haies, dans les forts & dans les vieilles masures, même regarder sur les rameaux que les Bucherons auront laissé; car souvent le chevreuil s'y jette en faisant un élan, pour ôter le sentiment aux chiens. Il peut aussi aller traverser un étang ou une riviere, battre l'eau & l'allonger dans les ruisseaux, où il faut observer les mêmes regles que pour cerf, prenant de grands devants aux étangs, de peur de les trouver sortis; & de même dans les rivieres & dans les ruisseaux, observer son entrée avec soin, pour voir où il a la tête tournée, afin d'y descendre ou monter des deux côtés avec les chiens, jusqu'à ce qu'ils l'ayent trouvé sorti; & l'ayant pris, vous en sonnerez la mort & la retraite, & vous en ferez la curée comme pour le cerf.

### *Dépouille du Chevreuil & du Daim.*

La chair de chevreuil est un bon aliment qui nourrit beaucoup, & qui est facile à digerer, sur-tout quand le chevreuil est jeune & gras; mais quand il avance en âge, elle est dure, coriace & de difficile digestion. Le fiel de chevreuil est bon pour les bruissemens d'oreilles, pour les maux de dents, pour dissiper les nuages des yeux, & pour emporter les taches du visage.

La chair de daim est plus séche que celle de chevreuil, & elle n'est pas d'un si bon goût. Le danneau se sert rôti, & la daine en pâte, à la daube & en fricandeaux.

# CHAPITRE VIII.

## *De la Chasse du Sanglier.*

LE sanglier est un porc sauvage qui est ordinairement noir, ou d'un rouge obscur. Il se retire dans les forêts; il a l'œil furieux, les défenses grandes, aiguës & tranchantes; il vit de tous grains, d'herbes & racines, de pommes, de glands & autres fruits sauvages. C'est le plus dangereux de tous les animaux qu'on chasse, principalement pour les chiens, quand il est en son tiers ou quart an. Le sanglier n'est en rut qu'au commencement de l'hiver; & sa femelle, qu'on appelle *laye*, met bas au commencement du printems: on appelle ses petits *marcassins*; leur bauge est ordinairement dans les bois garnis d'épines & de ronces. Quand le sanglier est en chaleur, le poil de sa tête se hérisse extraordinairement, il écume de la gueule, il fait un bruit épouvantable avec ses dents, & assez souvent il se frote les testicules contre les troncs d'arbres, & le fait quelquefois si rudement, qu'ils lui deviennent dans la suite inutiles. On prétend que ceux qui se sont châtrés eux-mêmes de cette maniere, sont plus gros & plus féroces que les autres. On appelle sanglier le mâle de son espéce, qui a quitté les compagnies qu'on appelle bêtes noires, & qui a trois ans au moins: à deux ans & demi, ce n'est qu'un ragot; & après quatre ans, qui est le tems que ses défenses ne peuvent plus faire de mal, on le nomme sanglier *miré*.

On chasse le sanglier aux chiens courans: mais il faut pour cela que ces chiens soient grands, bien traversés, & plus épais de corps que les autres. A l'égard des poils, cela dépend de la fantaisie: tous les chiens aiment naturellement à chasser noir, ce qui fait qu'on en trouve aisément: on ne doit point du commencement les donner sur les voies d'un grand sanglier qui les tueroit, n'ayant point encore l'adresse d'éviter les atteintes.

On peut se servir de levriers pour chasser noir; mais il faut qu'ils soient de grande taille, bien traversés, la tête large, les reins hauts & larges, les épaules & le poitrail de même, l'œil gros & plein de feu; pour le poil, les gris-noirs, les rouges de feu, les tisonnés, les noirs à gros poil, sont plus estimés que les autres.

Lorsque ces chiens sont bien gouvernés, bien instruits au noir, & à aller en lesse, & qu'ils sont conduits par des gens qui entendent cette chasse, ils donnent du plaisir.

Les grands Seigneurs entretiennent pour courre les bêtes noires un équipage complet qui se nomme *vautrait*; il est composé de levriers d'attache & de meutes de chiens courans: la chasse du vautrait doit commencer au mois de Septembre, lorsque les bêtes noires sont en bon corps.

### *Connoissance du pied, des boutis & du souil du Sanglier.*

1°. On distingue la trace d'un sanglier d'avec celle d'une laye, en ce que celle-ci, lorsqu'elle

est pleine & qu'elle pese beaucoup en marchant, va ordinairement les quatre pieds ouverts; & a les pinces moins grosses que celles du sanglier qui va la trace serrée; elle a aussi les gardes, la sole & le talon plus larges, les côtés plus gros & plus usés, les allures plus longues & plus assurées, mettant les pieds plus réglément dans une même distance. Le sanglier fait beaucoup plus de pays en faisant sa nuit, que la laye, à moins qu'il ne trouve son mangis proche sa demeure.

Les allures des layes ne sont pas toujours telles qu'on vient de le dire; car dans la saison du rut, elles les ont aussi longues que celles du sanglier, étant moins pesantes que lorsqu'elles sont pleines, excepté seulement que la trace du mâle est plus ronde & mieux faite. Il y a une autre différence entre le sanglier en son tiers an & celui en son quart an; le sanglier en son tiers an a la sole moins pleine que celui qui est en son quart an, & a les côtés de la trace plus tranchans, & les pinces moins grosses & plus tranchantes. Le sanglier en son quart an a les gardes plus larges, plus usées & plus près du talon; les allures en sont plus longues, & le pied de derriere demeure plus éloigné que celui de devant; au lieu que le sanglier en son tiers an rompt une partie de sa trace, & va les pieds plus ouverts. Les vieux sangliers mirés ont encore les gardes plus larges, plus grosses & plus usées; elles approchent plus aussi du talon, & sont plus bas jointées, & ils vont les quatre pieds plus serrés; ce sont là les marques du pied.

2°. On peut connoître la grosseur & la longueur de la hure de sanglier par les boutis qu'il fait dans les haies. On le connoît aussi aux fraîcheurs où il va pour vermiller.

3°. Quand le sanglier s'est mis le ventre dans la bourbe, on juge de sa longueur & de sa largeur par celle de son souil, & on connoît sa grandeur aux entrées des forts, aux feuilles & aux herbes où le souil touche. On juge encore du sanglier par la grandeur & la profondeur de sa bauge, & par la grosseur & longueur des fientes.

### *Comment distinguer la voie du Sanglier d'avec celle du Cochon privé.*

Les cochons vont dans les bois chercher le gland; ils y demeurent quelquefois cinq & six jours, & dans les grands fonds des forêts, quelquefois deux & trois mois pour s'y engraisser; & après être bien saouls de gland qui les échauffe, ils viennent se mettre au souil à la premiere marre ou eau qu'ils trouvent; puis il vont à la bauge dans un fort pour y être plus en repos. Les bêtes noires font de même. Il faut donc les discerner par les pieds: les pourceaux privés vont toujours les quatre pieds ouverts, & les pinces pointues & sans rondeur; mais les bêtes noires vont les pieds plus serrés, sur-tout ceux de derriere: ils ont les pinces plus rondes & mieux faites, & le pied plus creux que ceux des porcs privés, qui l'ont ordinairement plein, & n'appuyent pas du bout de la pince comme les sauvages, qui ont le talon, la jambe & les gardes plus larges, & qui s'écartent beaucoup plus que ceux d'un pourceau qui a les gardes petites & piquantes, droites en terre; il ne se juge point par les allures, comme les bêtes noires, les faisant plus courtes & plus dereglées. Le vermillis en est aussi plus petit, & ne se suit pas, mais il traverse les sillons qu'il rencontre, & le pourceau les jette d'espace en espace; au lieu que la bête noire suit son vermillis très-long sans discontinuer.

### *Où l'on trouve les Sangliers.*

On trouve les sangliers au printems & en été dans les endroits où il y a beaucoup de buissons; c'est là où on va reconnoîtres leurs mangeures, principalement où il y a des bleds verds qu'ils vont pâturer, fouiller & vermeiller, y mangent des racines de ciendent, de pissenlit, de bassinets & de naveaux sauvages; & aussi-tôt que les pois, les féves & les lentilles s'avancent, les sangliers, les layes & bêtes de compagnie y vont très-volontiers. Pour l'automne & l'hiver, les sangliers ne trouvant plus rien à manger après la récolte, vont dans les forêts, faisant leurs nuits & leur mangeures sous les futaies où il y a du gland, des feines, & quelques fruits sauvages & racines qu'ils trouvent en vermillant, & aux fontaines du cresson & autres herbes; c'est alors qu'ils font plus de pays faisant leurs nuits, ne trouvant que peu de mangeure en un endroit; si bien qu'ils marchent toute la nuit pour se rassasier, à cause que cet animal gourmand ne se contente pas de peu.

### *Chasse du Sanglier.*

Quand on chasse au sanglier, il est nécessaire d'avoir un bon limier bien instruit, & qui entende bien lorsqu'on lui parle pour noir: il doit être d'entre deux tailles assez court & traversé, & à gros poil s'il se peut, à cause qu'il faut qu'il soit souvent dans les forts épineux,

ce qui le rend plus hardi, & fait qu'il ne se rebute pas ; car il n'y a que cela à craindre pour les limiers qu'on veut mettre au noir, puisque tous les chiens le chassent d'inclination, à cause qu'il a le sentiment plus fort que les autres bêtes. C'est avec ce chien qu'on va dès le matin au bois pour détourner les bêtes noires. On va où sont les demeures des sangliers, on en prend les grands devants ; & quand le chien se rebattra de bête noire, & qu'on verra la bête qui fuit, on doit user de ces termes, *voi-le-ci allé fuyant*, plusieurs fois ; & après, *s'en va chiens*, *s'en va*, *hou*, *hou*, *chiens*, *hou*, *hou* ; quand on voit le sanglier, il faut crier, *voi-le-ci là* ; & lorsqu'il tourne, crier, *hou vari*, pour obliger les chiens à tourner. Quand le sanglier va d'assurance, il faut dire, *voi-le-ci allé* ; quand les chiens suivent, leur dire, *hou hou* ; & quand il est lancé, crier, *voi-le-ci aller* ; puis jetter une brisée à l'entrée du fort ; en prendre le contre-pied pour en revoir suffisamment ; en juger par les connoissances que j'ai dit de la bête qu'on aura dessein de détourner ; & ayant trouvé par les connoissances du pied, de la jambe & des gardes, que ce sont bêtes qu'on cherche, on reviendra où on a jetté la brisée pour en rompre trois ou quatre autres, & le rembucher ; ensuite on fera suivre les voies au limier deux longueurs de trait, pour éviter le faux rembuchement, particulierement si c'est un sanglier ; car cet animal est fin & défiant.

Les sangliers qui sont en leur tiers & en leur quart, ne se doivent point chasser à force avec chiens courans ; il en faut seulement découpler six ou huit des plus vieux, & des plus adroits à éviter les coups ; encore seroit-il bon de leur mettre un collier où il y ait des grelots, pour obliger le sanglier à fuir, & à ne pas tenir & tourner à eux ; cela fait aussi qu'il sort du bois, & vuide plutôt pour courre. Les Valets qui tiennent les levriers, se doivent avancer pour les lâcher, afin de coëffer le sanglier, & secourir ceux des flancs. L'on doit aussi avoir des Cavaliers qui soient cachés pour secourir les levriers ; & il est bon qu'ils ayent des épées pour piquer & faire mourir plus promptement le sanglier, lui donnant le coup à quatre doigts au-dessous de l'épaule, & aussi-tôt lui couper les suites, pour que sa chair ne se corrompe point. Il faut encore sçavoir prendre le poil, & appuyer la lame sur la main gauche pour conduire & tenir plus ferme, afin de ne pas blesser les levriers, après avoir mis pied à terre, puisqu'il n'y a aucun péril lorsque les levriers ont coëffé le sanglier ; car ils ne démordent jamais s'ils ne sont blessés ou tués, pourvû qu'ils soient nombre suffisant à le tenir.

La maniere de chasser aux bêtes noires dans les toiles, n'appartient qu'aux grands Seigneurs, à cause de l'attirail qui y est nécessaire ; il suffit de sçavoir que quand elles sont dans le parc, on les tue à coups de pieux, & le coup mortel est sur le boutoi.

Un jeune sanglier de trois ans n'est pas courable, il donne trop de tablature aux chiens ; un vieux sanglier miré donne plus de plaisir & moins de fatigue.

## *Dépouille du Sanglier.*

La chair du sanglier nourrit beaucoup, & c'est un aliment qui ne se dissipe pas aisément ; quoiqu'il se digere plus facilement que le cochon ordinaire, mais moins que le chevreuil.

On sert sur les bonnes tables la heure & les *filets* du sanglier, c'est-à-dire la tête & toute la chair du dos le long des reins, & on sale le reste : il est meilleur que le porc, parce que la chair de sanglier en a tout le bon sans en avoir le mauvais ; mais la chair de sanglier salée se gonfle dans la saumure, quand vient le tems du rut, & sent mauvais comme la bête auroit alors senti si elle eût été en vie. Le marcassin est plus estimé pour son goût ; mais la chair n'en est pas si saine, parce qu'elle est plus visqueuse & plus grossiere.

Les sangliers qui sont apprivoisés & nourris dans des étables, ou enfermés dans des parcs, ne sont pas si bons que ceux qui ont la liberté de courir par-tout, & qui vivent de racines, de truffes, de froment & de tous les fruits qu'ils trouvent : ceux même qui ont été tués à la chasse après avoir long-tems couru, en sont meilleurs pour le goût & pour la santé, pourvû qu'on leur ait coupé d'abord les *suites* ou testicules, qui corromproient toute la chair en peu de tems.

Les défenses du sanglier servent à faire des hochets qu'on donne à mâcher aux enfans, pour leur faire percer les dents. Celles du sanglier étant broyées en poudre très-fine, sont en usage dans la Médecine pour exciter les sueurs & les urines, pour absorber & adoucir les âcretés des humeurs, & pour arrêter le crachement de sang ; on en prend depuis dix grains jusqu'à trente ou quarante.

Les testicules & les autres parties de la génération du sanglier, prises intérieurement, passent pour exciter la vigueur.

La graisse de sanglier appliquée extérieurement, résout, fortifie & adoucit.

Le poil de sanglier est unique pour faire toutes sortes de brosses, tant grandes que petites, pour une infinité d'usages.

Les excrémens & le fiel de fanglier appliqués extérieurement, réfolvent les écrouelles, & guériffent la gratelle.

# CHAPITRE IX.

## *De la Chaffe du Loup.*

LE loup eft un animal fauvage qui reffemble à un gros mâtin ; il a les yeux bleux & étincelans, les dents inégales, rondes, aiguës & ferrées, l'ouverture de la gueule grande, & le col fi court qu'il ne peut le remuer ; de forte que s'il veut regarder de côté, il eft obligé de tourner tout le corps : il eft fort dommageable aux beftiaux ; il eft le plus goulu, le plus carnaffier, le plus fin, le plus méfiant de tous les animaux, & qui a le nez meilleur ; car fi on le prend à bon vent, il eft impoffible de l'approcher avec un fufil, ni de l'atteindre avec les levriers ; & fi on lui fait une traînée de quelque partie de bête morte pour l'attirer, il eft inutile de le guetter le premier jour, il n'y viendra pas, quelque faim qu'il ait, avant que de connoître que les chiens y ayent été comme à une chofe abandonnée. Ces fortes de curées fe font dans les grandes gelées & neiges que les loups font affamés, ne trouvant rien à la campagne, à caufe que la terre eft couverte, & que l'on tient le bétail à l'étable : ils n'iront point le premier jour, ni quelquefois le fecond, mais bien le troifiéme, encore ne fera-ce que par échappée ; & fi on n'a piqué la curée avec des pieux & des crochets, ils l'emporteront par morceaux, n'y allant qu'en courant de toute leur force pour en prendre une gueulée ou un quartier, car ils ont une force incroyable du devant ; & après avoir pris leur morceau, ils le vont manger à deux ou trois cens pas de là, ce qu'ils font avec une grande diligence, comme le plus goulu & le plus carnaffier de tous les animaux ; auffi eft-il le plus fujet à la rage, & à faire de grands maux lorfqu'il en eft atteint, à caufe de fa force & de fa vîteffe.

### *Lieux où l'on doit aller en quête avec le Limier, pour trouver & détourner les Loups.*

Les loups, foit loups-levriers, loups-mâtins ou loups-cerviers, ont leurs mangeures felon les tems, & auffi leur façon d'agir en faifant leurs nuits auffi-bien que les autres bêtes dont nous avons parlé ; mais elles font différentes, parce que toutes lesautres ne vivent que de ce que pouffe la terre, & les loups vivent de chair ; c'eft ce qui fait que comme au printems le bétail commence à entrer en chair, les loups vont auffi dès le matin aux champs pour épier le bétail, & en faire fa proie : & l'été ils ont encore plus d'occafion, puifque les campagnes font des forêts pour eux ; les grains étant grands, ils y font à couvert tout le jour pour épier & prendre le bétail, qui eft en ce tems-là en pleine graiffe & bonté : au lieu qu'en hiver, étant renfermé dans les étables, leurs gardes ne les faifant fortir que pour les promener & les faire boire, les jours étant courts & les campagnes découvertes, les loups n'ofent paroître fi ce n'eft par quelques grands brouillards, ou que l'extrême faim ne les contraigne de venir chercher autour des villages quelques bêtes mortes ou charognes, ce qui les oblige à faire beaucoup plus de pays que dans les autres faifons pour trouver à fe repaître, d'autant qu'ils fe font retirés dans les fonds des forêts ou grands pays, ayant quitté les buiffons peu de tems après que la campagne a été découverte, à caufe qu'ils y font trop tourmentés des payfans & de leur mâtins : il faut donc aller en quête aux queues de ces forêts où ils fe retirent.

Les loups peuvent auffi demeurer quelquefois dans un buiffon au milieu de la campagne, dans certains jours qui feront obfcurs, comme quand il neige ou qu'il fait un grand brouillard, & même demeurer fur pied dans la campagne, n'ayant pas encore trouvé de quoi fe repaître : mais après, fi on les trouvoit entrés ou demeurés dans un buiffon, il faudroit être diligent à les venir courre ; car ils n'y demeurent que jufqu'à ce qu'ils jugent l'heure que l'on mettra le bétail aux champs ; & afin de les obliger à demeurer, il fera bon d'y mettre quelques hommes à l'entour, pour quand ils paroîtront dans la plaine, les huer & crier ; ce qui les obligera à rentrer, & donner le tems aux chiens courans & aux levriers de venir : & quand même on les auroit détournés dans ces bouts & aculs de pays, on les y peut faire voir & courre aux levriers.

On quête les loup au mois de Janvier qu'ils commencent à ligner : on les trouve alors aifément dans la campagne ; au lieu qu'en Février, Mars & Avril ils quittent tout-à-fait les grands pays. Il eft vrai que dans le premrer cas il eft mal-aifé de les détourner, parce qu'ils font

toujours sur pied; mais aussi quand on en trouve, ils sont quelquefois plusieurs à la fois qu'on donne aux chiens, ce qui fait une telle confusion parmi ceux-ci, que souvent les levriers n'en prennent qu'un à la course, & quelquefois pas un. Pendant Juin, Juillet & Août on ne chasse point aux loups; c'est aussi le tems que les louveteaux sont très-petits, & qui ne donneroient point de plaisir en les chassant; on attend qu'ils soient fortifiés, afin de les faire chasser aux jeunes chiens pour les dresser; on peut aussi y dresser les levriers. On quête les loups en Octobre, Novembre & Décembre avec des limiers & des levriers dans les grands fonds & dans les buissons, ou dans quelque marais à la queue d'un étang où il y aura bien des buttes de jonc. Au commencement de Septembre, on va relever les loups la nuit; & on fait chasser les chiens courans deux ou trois fois, afin de les mettre en haleine & en curée. Comme les loups ne sont point si affamés alors que dans un autre tems, ils sont plus aisés à détourner, & ne donnent point le change si volontiers, sur-tout ceux qui ont des jeunes loups.

### *Choix des bons Chiens pour le Loup.*

Les bons levriers pour le loup doivent être grands, longs & bien déchargés, si on en excepte quelques-uns qu'on met en lesse, qui doivent être plus renforcés, étant destinés pour arrêter le loup. Ces chiens doivent avoir la tête un peu plus longue que large, l'œil gros & plein de feu, le col large, les reins hauts & larges, les jambes séches & nerveuses. Quant au poil, les gris-tisonnés, les noirs, les rouges & à gros poil, sont estimés les meilleurs.

A l'égard des chiens courans, pour être bons à courre le loup, ils doivent avoir l'œil plein de feu, grands, bien taillés & fort alertes. On ne les fait chasser qu'à quatorze ou quinze mois. Les mois de Juin, Juillet & Août sont le tems qu'on choisit pour dresser les jeunes chiens au loup; & pour cela on commence par leur en faire attaquer de jeunes, quoique le sentiment n'en soit pas si fort; mais ces jeunes loups ne s'éloignent pas tant des chiens que les vieux; de maniere que ces loups s'approchant du fort, en connoissent facilement les voies.

Il faut s'enquerir des Bergers & des Laboureurs s'ils ne voyent pas aller & venir des vieux loups dans un buisson, afin d'y envoyer quelqu'un, ou d'y aller soi-même pour y trouver les louveteaux. Quand on va pour les découvrir, on doit avoir un chien dressé, afin d'en avoir connoissance par les chemins & les faux-fuyans: s'il n'y en a point, on examine l'enceinte où sont les plus grands forts, & on remarque par où les vieux loups sont sortis ou entrés. Cela fait, on perce l'enceinte jusqu'à ce qu'on trouve les abbatis qu'auront fait les jeunes loups, parce qu'ils ne sortent point; & après qu'on en aura eu connoissance, on se retire si l'on veut, étant sûr que les louveteaux sont dans cette enceinte; ou bien on en prend les devants pour en être plus certain; ensuite on découple les vieux chiens dans l'enceinte, tandis que d'ailleurs on mene les jeunes dans le chemin le plus proche de cette enceinte. On en fait entrer quelques-uns des vieux, dix ou douze pas dans le fort avec les jeunes chiens avant que de les découpler; car il est bon qu'ils soient accompagnés d'un chien instruit de longue main pour les conduire, & leur montrer celui qui chasse. On doit sonner le plus vîte qu'on peut, pour joindre les chiens qui sont en quête, & les rallier tous en les animant, afin qu'ils prennent la voie.

Les vieux chiens étant assemblés, on leur dit, *voi-le ci allé*; & les nommant par leur nom, on crie, *harlou mes bellots*, *harlou*; puis on sonne pour chiens, mais peu d'abord, car cela les étonne, & les oblige à prendre la voie avec les autres, & à la chasser. Il faut les appeller de tems en tems pour les remettre sur les voies, tandis que quelqu'autre Chasseur les fait suivre en leur disant, *tirez*, *chiens*, *tirez*; & lorsqu'on est joint, on leur crie encore, *harlon*, *mes bellots*, *barlou*, *rali*, *chiens*, *rali*, *& s'en va chiens*, *s'en va*, selon qu'on voit qu'ils changent & qu'ils suivent les vieux chiens. On doit prendre pour la premiere fois les jeunes chiens & les flatter, puis les redonner après les autres qui chasseront, quand le loup passera par un chemin; ou bien on les fait entrer dans le fort lorsque la chasse est près d'eux. Si les jeunes loups sont déja un peu forts, il est à propos avant que de commencer la chasse, de mener un relais de quatre ou cinq chiens dressés qui les animeront: il faut toujours parler aux jeunes chiens, & les rallier avec les autres qui chassent, jusqu'à ce qu'on ait pris un jeune loup; étant pris, on le fait fouler par les vieux chiens, pour obliger les jeunes à faire la même chose en les flattant: on prend le loup, & on le leur montre en sonnant le grêle, & leur criant, *voilà le mort*, *à moi*, *chiens*, *tichaut*, & on le fait suivre par ces chiens, leur disant, *tirez*, *chiens*, *tirez*, *accoure à lui*. Il est bon de faire plusieurs fois la même chose. Quand on est arrivé au logis, on prend de ce loup, & on en met cuire pour en faire curée aux chiens.

### *Connoissance du Loup, & termes dont on se sert pour le chasser.*

Lorsqu'on quête un loup & qu'on le voit, on doit dire, *voici la trace* ou *piste du loup*; les bouts des pieds qui sont imprimés sur la terre, s'appellent *ongles*, & la fiente les *laissées*. Quand il marche au pas & d'assurance, *allures*; & lorsqu'il courre, *fuites* du loup: les allures se connoissent allant d'assurance, quand le pied du loup est serré, & les fuites quand elles sont écartées, ce qui se voit par l'effort qu'il fait en courant; & lorsqu'il a graté, cela s'appelle *galies* ou *déchaussures*: le lieu où il se couche le jour se nomme *litteau*: car quand on le courre, & qu'alors il se repose & se met sur le ventre, ce lieu s'appelle *flatreuse*. Quand on est au bois, & que le limier a rencontré la voie du loup, on doit crier, *voi-le-ci allé*, si le loup va d'assurance; mais s'il est lancé, on lui crie *vales ci-allé*, *valles ci-allé*, qui est le terme significatif qu'il va fuiant; & lorsque le limier suit pour lancer le loup, on lui crie, *après l'ami*, *après*, *harout*, *harout*, *hali*, *hou*, *hou*, *harlou*, *harlou*; & quand le loup est donné aux chiens, il faut crier, *s'en va*, *s'en va*, *chiens*, *mes bellots*, *harlou*, *harlou*, *outre-vaut*, *outre-vaut*; mais lorsqu'on le voit, on crie, *velle-loo*.

Pour bien chasser le loup, il est absolument nécessaire de le distinguer d'avec la louve & le grand chien, & les vieux loups d'avec les jeunes: on en voit presque par-tout en hiver, pourvû qu'il ne gele pas trop fort; car si ce n'est qu'une gelée blanche, les loups font des foulées, ainsi que les autres bêtes, lorsqu'ils passent sur l'herbe, pour peu qu'elle obéisse sous le pied, & que ce soit avant le soleil levé.

On peut encore en avoir connoissance sur la neige, quand elle est nouvellement tombée & qu'il ne dégele point. On ne connoît pas bien un loup à la trace lors du dégel, & quand il vient fraîchement de passer; car les voies disparoissent après, lorsqu'il n'a pas gelé, & que la terre est découverte. C'est dans les chemins qu'on peut juger de la piste d'un loup, parce que le sol en est ferme; les voies s'effacent dans les terres molles. On connoît aussi la trace du loup en été dans les chemins; mais ce n'est que le matin, quand la rosée est sur la terre, & qu'elle a fait de la poussiere une espéce de boue: on en peut encore juger de même dans les terres labourées où la rosée opere le même effet; cela dure jusqu'à ce que le soleil ait seché cette humidité; après quoi la poussiere vole & efface tout.

Pour démêler les traces du vieux loup d'avec celles du chien, il faut remarquer que le loup, quand il va d'assurance, a toujours le pied très-serré; au lieu que celui du chien est toujours fort ouvert, & qu'il a le talon moins gros & moins large que le loup, & les deux grands doigts plus gros, quoique les ongles de celui-ci soient plus gros & enfoncent plus avant en terre; outre que le loup forme en-dessous trois petites fossetes, ce que celui du chien ne fait pas. Le loup a aussi plus de poil sur le pied que le chien, & les allures en sont bien plus longues, mieux reglées & plus assurées.

Le pied du loup differe de celui de la louve, en ce que celle-ci est mieux chassée, & qu'elle a les ongles moins gros que le loup: du reste tout est égal. On connoît les jeunes loups d'un & de deux ans aux liaisons des pieds, qui ne sont point encore si fortes que celles des vieux loups; ce qui fait que les jeunes vont le pied plus ouvert, qu'ils ont les ongles plus petits & plus pointus, & que leurs allures ne sont pas si reglées ni si longues. La maniere de faire leurs nuits donne encore à connoître les jeunes loups; ils ne les font qu'autour des villages & aux environs des ruisseaux, au lieu que les vieux les font dans les grandes plaines. Ceux-ci n'ont point les laissées si dures que les autres. La louve fait les siennes toutes molles au milieu d'un chemin; celles du vieux loup se trouvent presque toujours sur une pierre, une butte ou un petit buisson; & quand il se déchausse, il le fait avec plus de violence que la louve & les jeunes loups.

### *Comment chasser le Loup.*

Lorsqu'on va chasser le loup dans le bois, il faut avant que d'enter en chasse, y aller pour détourner le loup avec le limier, auquel on crie quand il se rabbat, *vel-ci allé*, tant que le loup ira d'assurance: pour échauffer votre chien & l'obliger à suivre, on lui crie, *hou l'ami*, *hou après*: quand vous le rembucherez, vous le flatterez en brisant haut & bas; & si vous en voulez prendre le contre-pied, vous lui crierez, *tiens à moi*, *vel-ci revari*, si ce n'est que vous eussiez rencontré un loup dans la plaine où vous l'eussiez suivi pour en revoir & le juger par les connoissances que j'ai dit ci-devant; & après avoir fait les grands devants de votre quête & n'avoir rien rencontré, vous devez considerer le pays, pour voir de quel côté pourroit venir un loup qui seroit encore dans la campagne, pour n'avoir pas trouvé de quoi se repaître, afin de vous y mettre, & y attendre en écoutant si vous entendez crier les Laboureurs ou Ber-

gers, pour aller à eux en cas que le loup ne vienne pas à vous ; & étant tombé sur les voies avec votre chien, il faut le suivre jusqu'à ce que vous l'ayez trouvé entré dans un fort où vous le briserez, encore qu'il entre par un chemin : ( ce que font ordinirement les loups, qui ne font point de retour sur eux, comme les autres bêtes, si ce n'est rarement ) vous irez prendre les grands devants du buisson afin de ne le pas presser, car il pourroit être demeuré à vingt pas dans le bois pour écouter, sans être entré dans le fort. Quand vous aurez pris les devants du buisson, vous devez revenir où vous l'avez brisé, pour en suivre la voie le long du chemin, & le remboucher dans le fort : après l'avoir fait, vous reprendrez vos devants que vous commencerez par où vous les avez achevé, pour changer le vent à votre limier, & lui faciliter le sentiment ; & si vous le trouvez sorti ( car un loup affamé ne demeurera pas, à moins qu'il n'y soit contraint par la peur ) vous le devez suivre jusqu'à ce que vous layez brisé.

Il est nécessaire d'être deux à cette chasse pour reconnoître le loup, afin que tandis que l'un démêle les voies pour trouver le dernier rembuchement de la bête, l'autre prenne les grands devants pour reconnoître s'ils ne sort point du buisson : par là ils seront éclaircis de tous les faux rembuchemens ; car les loups en font quelquesfois trois ou quatre, & assez souvent au premier carrefour qu'ils trouvent ils se déchaussent, ce qui est un signe assuré qu'ils ne veulent pas demeurer.

Quand on veut chasser le loup, il en faut bien choisir la courre, & y sçavoir bien placer les levriers. Pour cela, il est bon d'en reconnoître la retuite, & de s'en instruire de quelques Laboureurs, ou bien de s'en aller dans les grands pays de bois qui sont les plus proches du lieu où est détourné votre loup, afin de faire votre courre dans cette retuite si le vent y est bon. Après en être instruit, vous devez aller visiter le buisson, pour juger le lieu le plus propre pour faire la courre, & y placer les levriers, après avoir connu d'où vient le vent ; car pour être bon, il faut qu'il vienne du côté du buisson, & non du côté de la courre, à cause que le loup qui est un animal fin & défiant, & qui a le nez bon, auroit le vent de vos levriers, & ne sortiroit point de ce côté-là.

Il est à propos, pour bien faire cette courre, que l'assiette qu'on choisit pour cela ne soit point montueuse, mais plate. Quand on courre le loup dans un endroit désavantageux, on ne doit point mettre la courre la tête en bas, à cause de l'avantage qu'ont les loups sur les levriers lorsqu'ils courrent en descendant, parce que toute la force du loup est sur le devant, ce qui le fait plus fortement soutenir en courant à la valée que les levriers, joint qu'ils ne peuvent prendre le loup sans curir risque de tomber & de faire la culbute. Si vous êtes contraint de faire votre courre où seront ces collines & ces buissons, à cause que c'en est la retuite & que le vent y est bon, laissez cette tête avalante dans votre enceinte, la faisant défendre de même que le buisson où sera votre loup, & placez vos premiers levriers au pied de la colline, & le reste en haut. Il ne faut poins de buisson pour cette chasse ; s'il s'y en trouve par hazard, il est bon de placer des cavaliers tout autour pour y défendre & pousser le loup dans la courre, tirant quelque coup de pistolet en l'air, afin de l'obliger à percer plus vîte, & que le loup n'ait pas le tems de reconnoître la courre.

Lorsque l'on veut courre un loup qui est détourné dans un buisson ou dans une queue de grand pays, on doit envoyer placer les défenses & tendre des panneaux, & presque en même tems aller placer les levriers à la courre. Il faut que les panneaux pour loups ayent cinq pieds de haut, que le fil en soit fort & les mailles grandes. Ces filets doivent être tendus lâches, afin que le loup s'y maille & s'y embarrasse ; car s'ils étoient trop tendus, en donnant contre, il s'en retireroit, & pourroit sauter par-dessus, le loup sautant facilement cinq ou six pieds de haut. Il est nécessaire que la corde qui commence le panneau soit assez grosse pour ne pas rompre lorque le loup y donnera.

Quant aux Chasseurs, il faut qu'ils soient à l'entour du bois où le loup est détourné, & du côté qu'on ne veut pas qu'il aille, afin de le faire donner dans les levriers. A l'égard des gens de pied, on les poste à six pas l'un de l'autre, la tête tournée du côté du bois, avec chacun un bâton à la main, ( car il y a quelquefois des loups qui veulent forcer. ) Il faut qu'ils soient éloignés du bois de dix ou douze pas, pour n'être pas surpris des loups qui en sortiront, & avoir le tems de crier, de faire du bruit, & de montrer leurs bâtons, pour les empêcher de passer, & les faire retourner dans le bois.

Pour les cavaliers, ils doivent être placés un peu plus éloignés, à cause de l'avantage que leur donnent leurs chevaux ; & il est bon qu'ils tirent quelques coups de pistolet de tems en tems pour forcer le loup à rentrer, & le faire aller à courre. Ceux qui tiennent les lesses des liévres, doivent être cachés dans des loges faites exprès avec des branches d'arbres, hors deux hommes qui tiendront deux levriers *etrités*, c'est-à-dire, qui ont les jarrets bien faits, dans un fossé, ou au bord du bois, de peur d'être apperçus du loup, qui ne manque jamais, avant d'enfoncer

la courre, de sortir la moitié du corps hors du bois pour voir s'il n'y a rien à craindre dans la plaine. Il faut que les valets de levriers ayent chacun un bâton à la main d'une grosseur & longueur raisonnable, pour s'en servir quand le loup est arrêté par les levriers & terrassé, & le lui mettre dans la gueule, pour le faire démordre.

Si l'on avoit fait rapport que ce fût un de ces grands loups qui sont extraordinairement vîtes, il faudroit placer deux leviers, des plus forts & des plus vaillans à une certaine distance de la courre, au milieu de vos deux flancs, & les tenir cachés dans une hute de branchage, & en même tems ordonner au valet des levriers de ne les point lâcher que le loup ne soit avancé dans la courre de vingt pas; pour lors sortant de la hute avec les levriers, & leur ayant fait voir le loup, il les lâchera aussi-tôt; ce que doivent faire tous les autres, puisque s'ils les lâchoient auparavant, les levriers pourroient aller d'un autre côté qu'au loup. Il faut aussi qu'il y ait des cavaliers cachés pour animer & secourir les levriers, de cette maniere on ne peut point manquer un loup, quelque vîte qu'il soit.

On force encore les loups avec les chiens courans; mais on doit prendre garde que ce soit un jeune loup, & non pas un vieux, qui sçait plusieurs pays, & dont la force & l'haleine sont supérieures à tout.

Quand les chiens ont forcé le loup & qu'ils l'ont pris, on leur en fait la curée pour les animer à cette chasse.

La chasse au loup se fait quelquefois par tric-trac ou battues, en assemblant plusieurs paysans, qui font du bruit pour effaroucher la bête, & la faire passer devant les tireurs.

On détruit encore le loup, le renard, & généralement toutes les bêtes puantes, par des piéges, par des amorces empoisonnées, & plus sûrement par le *carnage*, qui n'est autre chose que de traîner une grosse carcasse qu'on laisse dans le bois auprès de quelque affut, après l'avoir liée avec des harres de bois plutôt qu'avec la corde, pour que la bête se méfie moins: il faut l'attendre avec silence & patience pour la fusiller. Le renard y vient dès la premiere nuit, mais le loup n'y vient quelquefois que la troisiéme nuit, & ils ne s'y trouvent point ensemble.

### *Maniere de prendre les Loups avec différens pieges.*

Comme tout le monde n'est point en état d'exécuter les grandes chasses que l'on vient de décrire, & que le loup est un animal qui cause un dommage infini par la perte des bestiaux qu'il tue, on ne doit rien négliger pour enseigner tous les moyens de les détruire.

On les prend dans des fosses dont l'ouverture est de neuf à dix pieds en quarré, & de pareille profondeur; il est bon qu'elles soient plus larges dans le fond & de tous les côtés que par le haut, afin que le loup ne puisse pas sauter ni monter pour en sortir. Il faut faire un quarré de quatre piéces de bois de la grandeur de l'ouverture de la fosse; il seroit même à propos de le poser en place sur la terre à l'endroit destiné; creuser la fosse en dedans, & enfoncer les piéces de bois dans la terre, de maniere qu'elles soient à niveau du terrein, & que les deux piéces de bois des côtés excedent l'entrée de la fosse de deux pieds, tant par le haut que par le bas; que les deux traverses qui sont entaillées pour être enchassées dans celles des côtés, soient plus épaisses de moitié que celles des côtés, & qu'elles excedent de quatre pouces au moins, tant d'un bout que de l'autre, & paroissent plus élevées de moitié par l'épaisseur du bois que les côtés comme on peut le remarquer en la figure suivante A. Après cela, on fait le couvercle de planches minces qui remplissent l'ouverture du carré BB. Ce couvercle doit être partagé en deux parties égales & on fait ensorte qu'il s'ouvre en dedans la fosse par le milieu en pratiquant de chaque côté deux tourrillons gros comme le doigt, un en haut & l'autre en bas de chaque piece du couvercle, & qu'on pose dans deux mortaises ou trous qu'on a fait sur les traverses proche les pieces des côtés.

Quelques uns se servent, pour former le couvercle, de deux claies qu'ils accommodent juste, au lieu de planches, & y pratiquent également deux tourrillons de chaque côté, puis ils y passent & fourrent à travers des vuides des herbes, de brons de fougere, du genet ou de la bruyerre, afin que cela paroisse comme le terrein même qui est autour; & s'il n'y en avoit point on ne feroit pas mal d'en piquer, & d'en répandre aux environs, pour que l'animal ne se mefie point.

Il faut que le couvercle BB. se referme de lui-même: pour cela on attache à chaque côté du couvercle du contre-poids, comme il est marqué en la figure suivante CC. & à chaque contre-poids une petite ficelle EE. qu'on noue à un piquet FF. afin que le couvercle se referme, & que la ficelle le retienne, de peur qu'il n'ouvre trop, & qu'il ne puisse pas se refermer de lui-même.

Quand tout cela est fait & mis en place, on chasse dans terre tout autour, & proche du quarré, des piquets de bois gros à peu près comme le poignet, à un pouce l'un de l'autre: il

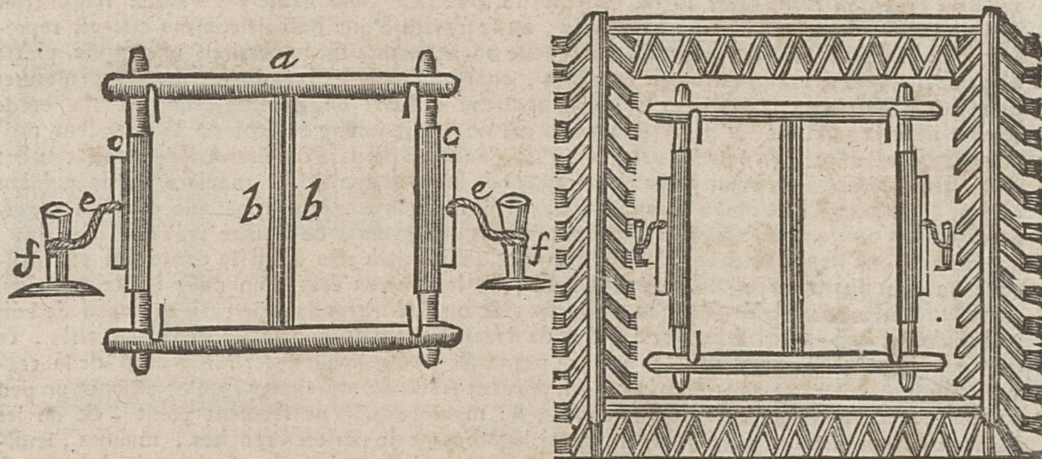
est

est bon que les piquets ayent hors de terre trois pieds ou trois pieds & demi de haut : ensuite à un pied & demi ou deux pieds de distance, on chasse encrore dans terre un pareil rang de piquets : ces deux rangs doivent être placés de façon qu'ils se joignent par le haut comme un toît de maison : on attache au haut des deux rangées de piquets une perche ou gaule, qu'on lie fortement avec des harres qui forment comme le faîte d'une charpente, & cela des quatre côtés ; ce qui compose une galerie tout autour de la fosse, où l'on met un matin qui est accoutumé à être toujours libre, & qui en se promenant dans cette galerie, s'ennuye & hurle toute la nuit. Au lieu de chien, on y peut mettre un mouton qui bêle toute la nuit ; cela attire le loup, qui tourne en dehors de la galerie pour poursuivre l'animal qui est enfermé, & qu'il espere prendre ; l'animal fuit en voyant le loup, & celui-ci ennuyé de tourner toujours en-dehors, saute par-dessus la galerie de piquets, dans l'esperance de lui couper le chemin, & tombe dans la fosse.

Les piquets ont encore l'avantage d'empêcher que des hommes ou des bestiaux ne tombent dans la fosse. Il s'y prend quelquefois plusieurs loups en une nuit.

Il faut choisir un terrein qui se soutienne quand on le creuse, qui ne soit point sablonneux, & qui soit proche le bois & de l'entrée & sortie des loups.

*Figure d'une Fosse pour prendre des Loups.*




*Autre maniere de prendre les loups au piége de fer appellé Traquenard.*

Lorsqu'on a un carnage de bête morte, on tend trois piéges de fer à loup en triangle, le carnage au milieu ; le loup après avoir bien écouté & regardé autour de lui cour, de toute sa force arracher une geulée de carnage, & se retire à vingt pas pour la manger ; il continue toujours de cette façon jusqu'à ce qu'il soit saoul. A force d'aller & venir, il marche infailliblement sur un des trois piéges, qui doivent avoir au bout de leur chaîne un croc de fer triple ; de sorte que le loup en traînant le piége, marque la terre par où on a passé le croc, ce qui facilite le moyen de le trouver. Si le piége étoit solidement attaché, le loup casseroit le piége, ou se couperoit la patte. Quand il n'y a point de croc triple, il y a un anneau de fer auquel on attache une branche de bois ou un billot, afin que le loup en traînant ce billot, gagne, toujours un peu de terrein, ce qui l'amuse & l'empêche de se couper la patte. Il faut avoir soin d'éventer le piége ; ce qui se trouvera amplement expliqué au Chapitre suivant, à l'article du renard.

*Moyen pour prendre les Loups avec des lacs coulans.*

On peut prendre les loups avec des lacs coulans, ainsi qu'il est expliqué au même article ; sans qu'ils puissent couper la corde qu'on attache à une grosse branche, afin que le loup puisse la traîner, ou bien à un petit arbre qui ploye facilement, & que le loup ne puisse point arracher sans s'étrangler.

*Comment prendre les Loups avec un hausse-pied.*

On prend encore les loups avec un hausse-pied, qui est un lac coulant, mais bien différent de celui dont on se sert à prendre les renards : pour cela, on prépare deux pieux de bois à crochet, longs de quatre à cinq pieds, suivant le terrein où on les doit placer, pointus par les bouts d'en-bas, pour être enfoncés en terre à l'endroit destiné à tendre le piége ; deux bâtons gros comme le pouce, qui soient droits, bien unis & de longueur convenable, pour servir de traverses aux deux pieux à crochet ; un petit morceau de bois plat coché par le milieu, pour être attaché à un endroit de la corde qu'on attache au haut du baliveau qui fait agir le ressort, & qui sert de détente ; & quatre ou cinq bâtons gros comme le pouce, longs de cinq à six pieds, suivant que le juge à propos celui qui tend, & cela pour servir de marchette qu'il éguisera par les bouts d'en-bas. Ils doivent être égaux en longueur.

Quand on veut tendre un hausse-pied, il faut chercher l'endroit par où passe le loup, & aux environs de cet endroit choisir un jeune Balliveau A. qui soit assez fort pour enlever un loup lorsqu'il est pris par la patte : on doit l'ébrancher jusqu'au haut, & y nouer une corde grosse comme une plume à écrire, de longueur convenable pour y attacher les petits morceaux de bois plat qui sert de détente, & ensuite passer le petit bout de la corde dans un petit canon de fer, pour que le loup étant pris par la patte, ne puisse se la couper avec les dents, & avec le reste de la corde y pratiquer un lac coulant de grandeur convenable ; s'il ne se rencontroit point en cet endroit de baliveau commode, on se servira d'une bascule comme elle-est représentée en la figure suivante lettre G. à laquelle on attachera sur le derriere une grosse pierre avec de bonne corde pour faire agir le ressort, comme fait le baliveau, on prend ses mesures pour y attacher le petit morceau de bois plat coché qui sert de détente, on passe la corde dans le petit canon, & on pratique avec la même corde un lac coulant de la grandeur proportionnée à l'animal qu'on veut prendre : quand tout est preparé on prend les pieux à crochet BB. qu'on enfonce fortement en terre à distance & hauteur égale, de maniere qu'ils puissent arrêter la roideur du baliveau qu'on ploye, ou soutenir le poids de la bascule qui fait le ressort ; puis on pose une des traverses sous les crochets des pieux, & l'autre traverse plus bas, qu'une personne tient contre les pieux, pendant qu'un autre tire à lui la corde qui est attachée au haut du baliveau, lui fait faire l'arc, & le tient en état ; on passe ladite corde où est le lac coulant par-dessus les deux traverses, & on fait entrer droit le petit morceau de bois plat qui est attaché à la corde, & qui sert de détente entre & contre les deux traverses, ce qui tient le piége tendu & en état ; puis on prend ses mesures pour poser sur le bord de la traverse du bas les quatre ou cinq bâtons qui doivent servir de marchette, qu'on enfonce un peu en terre par les bouts pointus presque à plat, de maniere qu'ils ne reculent point, & on les espace à distance égale ; ensuite on les couvre légerement de petites branches, mousses, feuilles ou gazons fort légers, & cela pour imiter le terrein des environs, afin que le loup ne se méfie point ; après quoi on étend dessus, le plus adroitement qu'il est possible, le lac coulant ; d'autres le tendent suspendu en l'air, & cela suivant le génie de celui qui tend.

*Explication & Figure du Hausse-pied tendu.*

A. *Baliveau.*

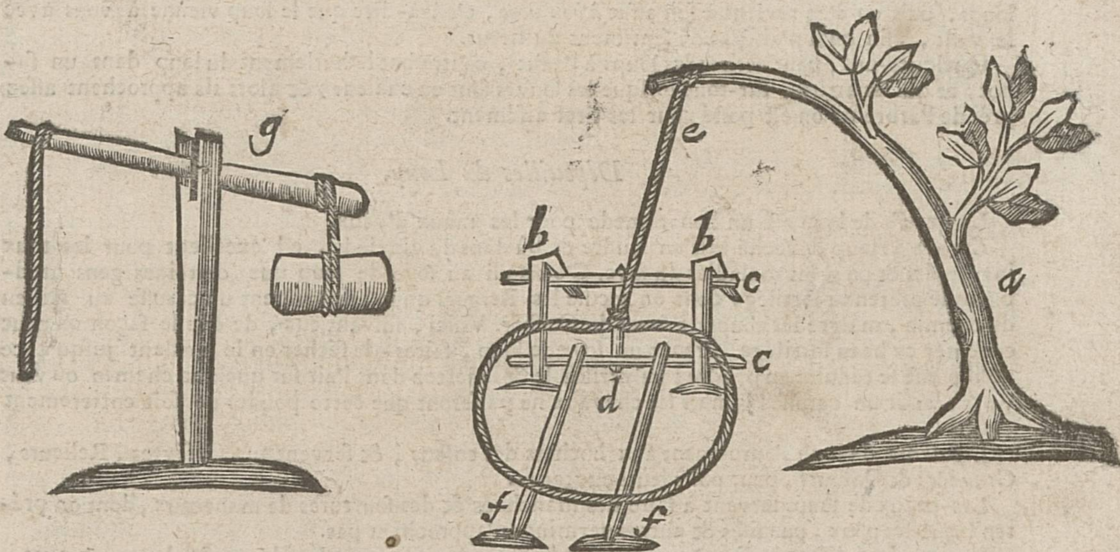
BB. *Deux pieux à crochet enfoncés en terre à distance égale.*

CC. *Deux traverses, dont l'une est posée sous les crochets, & l'autre plus bas, appuyée seulement contre les pieux.*

D. *Petit morceau de bois plat coché par le milieu, & attaché à la corde qui tient le ressort où est aussi pratiqué le lac coulant; laquelle corde* E. *Est attachée au haut du baliveau auquel on a fait faire l'arc.*

FF. *Les bâtons fichés en terre presqu'à plat, & posés sur la traverse d'en-bas, pour servir de marchette; & ils sont couverts de ce que l'on a marqué ci-dessus, pour imiter le terrein des environs.*

G. *Bascule au défaut de baliveau.*




Il est sensible par cette figure, que lorsqu'un loup marche & appuye un peu sur les bâtons qui servent de marchette, & qui sont posés sur le bâton de la traverse d'en-bas, il la fait tomber, & en même tems relever le baliveau où est attachée la corde du lac coulant qui prend & enleve le loup par le pied.

Quand on tend le hausse-pied à un passage assez large pour que le loup puisse passer à côté du lac coulant, on fiche en terre des branchages des deux côtés, pour obliger l'animal à passer dans le piége.

*Moyens pour éventer les cordes dont on fait les lacs coulans.*

Prenez dans la bergerie de la fiente de mouton la plus fraîche, délayez-la dans un vaisseau avec de l'eau, puis trempez-y les cordes pendant vingt-quatre heures: ne les faites point sécher au soleil, mettez-les sécher sur des perches au vent & à l'air, quand elles ne servent point.

On frote encore les cordes de fiente de loup fraîche & nouvelle; ce qui en ôte le sentiment au loup, comme fait la fiente de mouton.

*Maniere de faire mourir les loups avec des aiguilles.*

Anciennement on prenoit les loups aux aiguillles; c'étoient deux aiguilles pointues par les deux bouts qu'on mettoit en croix; on les attachoit l'une sur l'autre avec un crin de cheval,

que l'on passoit tantôt d'un côté, tantôt de l'autre, ce qui les tenoit en croix ; mais en les forçant un peu, on les replioit presque ensemble, afin de les enfoncer dans un morceau de viande : le loup qui avale goulument & qui mâche peu, avale les aiguilles & la viande sans s'appercevoir de rien ; mais quand la viande est digerée, les aiguilles reprennent leur premiere situation, & reviennent en croix ; alors elles piquent l'intestin du loup, & le font mourir par la suite.

### *Appât pour attirer les Loups & autres bêtes voraces à l'affut.*

Il faut prendre une livre du plus vieux oing que l'on puisse trouver, le faire fondre avec une demi-livre de galbanum, y mettre une livre de hannetons pilés, & faire cuire le tout à petit feu pendant quatre à cinq heures ; ensuite passer cette composition encore chaude dans un gros linge neuf, en le pressant & exprimant tout ce qu'on en peut tirer ; après quoi on met cette composition dans un pot de terre, & on le garde ; plus il sera vieux, meilleur il sera. On en frote la semelle de ses souliers, & on se promene autour des bois où l'on juge qu'il y a des loups, puis on s'en revient à son affut *à bon vent*, c'est-à-dire que le loup vienne à vous avec le vent, afin qu'il n'ait pas de sentiment du tireur.

Quelques-uns, pour attirer les loups à l'affut, contrefont le hurlement du loup dans un sabot ; ce qui les attire, sur-tout lorsque les louves sont en chaleur ; & alors ils approchent assez près de l'arbre où on est posté pour les tirer aisément.

### *Dépouilles du Loup.*

La graisse de loup est un bon remede pour les maux d'yeux.

Le foye de loup desséché mis en poudre & bû dans du vin tiéde, est excellent pour les toux inveterées & pour les maladies du foye. C'est aussi au foye de loup que certaines gens attribuent le prétendu sortilége dont on accuse les Bergers quand ils arrêtent un carosse au milieu du chemin, malgré les coups de fouet du Cocher. Voici, suivant eux, de quelle façon on peut exécuter ce beau sortilége. Prenez un foye de loup, faites-le sécher en le grillant jusqu'à ce qu'il puisse se réduire en poudre ; pulverisez-le & le jettez dans l'air sur quelque chemin où vous verrez venir un carosse ; jamais les chevaux ne passeront que cette poudre ne soit entierement dissipée.

Les dents de loup s'employent aux hochets des enfans, & servent aux Orfévres, Relieurs, Graveurs & Doreurs, pour polir leurs ouvrages.

Les peaux de loups servent à faire des manchons & des fourrures de manteaux, dont on prétend que les poux, punaises & autres vermines n'approchent pas.

Il y en a qui disent aussi qu'une peau de loup tanée mise entre les draps & la couverture, préserve du froid pendant l'hiver, & du chaud pendant l'été ; du froid en mettant le poil de la peau vers soi, & du chaud en mettant le poil en-dessus.

Le grand boyau de loup & de louve sert après qu'il a été bien dégraissé & bien nettoyé, ensorte qu'il n'y demeure que la simple peau, pour la rendre déliée & séchée comme un ruban de soie : c'est alors un remede infaillible pour la colique, en se le mettant autour des reins sur la chemise ; il faut, dit-on, aux hommes celui de la louve, & aux femmes celui du loup.

# CHAPITRE X.

*De la Chasse du Renard & du Blereau ou Taisson ; des Belettes , des Martres ou Fouines , des Putois & des Chats-Harets.*

## ARTICLE PREMIER.

### *Chasse du Renard.*

LE renard est un animal sauvage fort connu, qui est gros comme un moyen chien ; il est roux, il a les oreilles courtes & la queue longue & fort chargée de poil ; il vit de poules, d'oyes, de lapins, de liévres, de sauterelles & de souris. Il n'y a rien de plus fin que le renard : il se cache avec beaucoup de précaution dans des lieux souterreins, y faisant sept ouvertures différentes les unes loin des autres, de peur que les Chasseurs lui dressant des piéges à un de ses terriers, ne le fassent tomber dans leurs filets.

Le renard se trouve presque dans toutes sortes de contrées, soit froides, chaudes ou temperées. On rapporte que dans les pays septentrionaux il y en a de noirs, de blancs & de rouges, & qu'ils ont tous les mêmes ruses que ceux que nous voyons en nos climats. Le renard ne vit que par finesses, & il est une infinité de ruses dont il se sert pour attraper sa proie. J'avois tendu une espéce de traquenard ou piége de fer pour le prendre avec du foie de mouton ; il creusa la terre par-dessous, fit débander le piége, & mangea le foie à loisir & sans danger. Les animaux qui lui sont inférieurs, courent risque lorsqu'ils tombent sous ses pattes, car il ne les manque guéres. Les renards aboyent à peu près comme une chienne dont la voix est enrouée ; ils chassent le liévre & le lapin d'une maniere assez plaisante. Ils vont deux de compagnie à la chasse aux lapins : l'un se met aux aguets sur les chemins, tandis que l'autre chasse dans le bois, & fait entendre un glapissement qui leur donne l'épouvante, & les oblige de fuir dans leurs trous. Le renard qui les attend sur le chemin, se saisit aussi-tôt de ceux qui viennent à sa portée. Comme le liévre est plus rusé que le lapin, le renard aussi se sert d'une autre finesse pour le prendre : il se met en sentinelle ; & aussi-tôt qu'il est près de lui, il saute dessus & le tue.

On chasse le renard ou avec des chiens courans, plutôt trop petits que trop grands, parce qu'ils percent plus aisément les bois ; ou bien avec des bassets. On peut chasser les renards pendant toute l'année. C'est ordinairement dans les bois qu'on va les chercher ; ils y font leur nuit & leurs mangeures. On les quête aussi dans les garennes de lapins, où ils vont pour dénicher les *rembouillers*, qui sont les petits laperaux : ils vont encore le long des ruisseaux pour y trouver & prendre des grenouilles ; & dans les champs & les bleds, où ils quêtent & chassent les perdreaux, quand c'en est la saison, & même les levreaux. Le renard se terre de même que le lapin ; & pour l'en empêcher, lorsqu'on veut le chasser, il faut auparavant boucher les terriers qu'on aura reconnu dans les buissons.

### *Chasse du Renard aux Chiens courans.*

Quand le renard est entré dans un fort, on doit prendre les devants ; & si les chiens s'en rabattent, on regardera à terre, pour connoître & juger du pied de cet animal. Le pied du renard ressemble fort à celui d'un chien de chasse ; on le distingue seulement en ce qu'il n'écarte pas tant les ergots, s'il n'est pressé de fuir : il s'appuie très-légérement du talon quand il marche. Si le renard qu'on détourné est dans un buisson où il n'y a point de terriers, il faut avoir des panneaux tout prêts pour tendre au-devant des autres endroits où l'on sçait qu'il y en a : puis on place les chiens dans la fuite la plus assurée & la plus commode pour le courre, après quoi on découvre la meute au rembuchement & sur les voies du renard. Il est bon de leur faire battre les gros halliers ; c'est là ordinairement où se retirent les renards. Lorsque les chiens ont rencontré un renard, on sonne comme pour le loup, c'est-à-dire d'un ton grêle, & on crie : *Harlou, mes bellots, harlou, s'en va chiens, s'en va.*

Toutes les fois que les chiens sont hors de la voie, on prend les devants, & on les fait secou-

rir par les relais, parce qu'ils se rebuteroient à force de percer les broſſailles & les forts garnis d'épines. Si le renard qu'on poursuit se terre, ce qu'on connoît par les chiens qui cessent tout d'un coup de chaſſer, il faut faire tourner les chiens, sans leur laiſſer perdre la voie, & chercher où est le terrier. L'ayant trouvé, & après avoir reconnu que le renard y est entré, ce qu'on connoît par le pied, on le déterre avec des pioches, ou autres instrumens propres à cela; on prend un baſſet qu'on met dans le trou où est entré le renard; puis on garde le silence, pour entendre la voix du baſſet qui sera dans le terrier, & pour le mieux entendre on se couche à plat, une oreille contre terre. On ne doit pas fouiller le renard dans un terrier, si ce n'est dans un terrein sabloneux, car dans les rochers c'est peine inutile. Lorsque la tranchée est ouverte, & qu'on apperçoit le renard, on le prend pour le faire fouler aux chiens, en leur criant pour les animer: *Voy-le-là, voy-le-là*, en sonant le grêle, puis la mort & la retraite, comme aux autres chaſſes.

Le renard dispute le terrein tant qu'il peut, & ce n'est que difficilement qu'on le tire du fort, sur-tout quand il s'étend bien loin. Cet animal rusé met souvent la tête dehors, & rentre auſſi-tôt dedans; & lorsqu'on le force de sortir, il faut que ce soit à portée des Chaſſeurs, qui l'attendent sur les avenues avec leurs fusils. Quand il est une fois en course, il longe les chemins tant qu'il peut, afin de ne guéres laiſſer de sentiment aux chiens, & les faire tomber en défaut. Lorsque le renard est entré dans un terrier, pour l'en faire sortir, on se sert d'une méche soufrée dont la composition est ci-après, & les Chaſſeurs le tirent.

### *Manieres de dreſſer les Baſſets pour le Renard & le Blereau.*

Il y a deux sortes de baſſets; les uns couverts de gros poil comme des barbets, & qui ont les jambes droites; les autres les ont torses & le poil court. Ceux-ci coulent plus aisément en terre, & sont meilleurs pour les blereaux & pour les renards terrés: les premiers servent à deux fins; ils courent sur terre comme chiens courans, & ils entrent plus hardiment en terre que les autres, mais ils n'y tiennent pas si long-tems.

On met les jeunes baſſets à la chair de deux manieres, en menant toujours devant eux un ou deux vieux baſſets pour les dreſſer. Voici la premiere maniere.

Quand les renards & les blereaux ont des petits, on y mene tous les vieux baſſets, on les laiſſe entrer en terre; & lorsqu'ils commencent à aboyer, on tient les jeunes auprès des trous un à un, de peur qu'ils ne se battent, & que cela ne les empêche d'écouter les abois: après que les vieux renards ou blereaux sont pris, on couple tous les vieux baſſets, & on laiſſe aller les jeunes dans les trous; quand ils sont en terre, on les encourage à la proie, en leur criant: *Coule à lui, baſſet, coule à lui, hou, prenez, prenez*; & lorsqu'ils tiennent quelque renardeau ou quelque petit blereau, on le leur laiſſe étrangler dans le trou; on a attention seulement que la terre ne s'affaiſſe sur eux: ensuite on prend toutes ces petites bêtes mortes, on les emporte à la maison, & on en fricaſſe les foies & le sang avec du fromage & de la graiſſe, dont on fait curée aux chiens en leur montrant la tête de leur gibier. Avant ou après la curée, il faut laver les baſſets avec de l'eau tiéde & du savon, pour faire tomber la terre, qui les rendroit galeux.

L'autre maniere de les dreſſer est toute différente. On fait acculer par les vieux baſſets de vieux renards ou blereaux; on les prend & on les arrache tout en vie avec des tenailles; on leur coupe la mâchoire de deſſous sans toucher à celle de deſſus; ensuite on fait faire dans un pré des trous aſſez larges pour que les baſſets puiſſent y entrer deux de front, & s'y tourner; on couvre tous les tous de planches & de gazon; on y met le renard ou le blereau, & on y lâche tous les baſſets tant vieux que jeunes, en les animant fortement: quand ils ont aſſez aboyé, on donne sept ou huit coups de béche à côté pour les enhardir; puis on leve les planches à l'endroit où on a mis la bête, on la prend avec des tenailles & on la tue devant les chiens; ou bien on la fait étrangler par quelque levrier, pour leur en faire curée. Auſſi-tôt qu'elle est morte, on jette aux chiens quelques morceaux de fromage qu'on a mis exprès dans la gibeciere.

Pour chaſſer avec plaisir au renard & au blereau, il faut avoir six ou sept bons baſſets, & autant d'hommes robustes pour faire les trous, & qui portent pour cet effet des béches, des pioches, des tarrieres de plusieurs façons pour ouvrir la terre, des tenailles pour arracher du trou les bêtes vivantes, une pelle, & quelque vaiſſeau où l'on met de l'eau pour faire boire les chiens.

### *Ruses & piéges pour détruire les Renards.*

Après avoir enseigné la maniere de chaſſer les renards, je paſſe aux moyens de les prendre

par ruses, parce qu'ils détruisent plus de gibier que les meilleurs tireurs. On doit s'appliquer à leur faire la guerre par toutes sortes de moyens ; quelque dépense que l'on y fasse en appâts & en piéges, on en est bien récompensé par l'abondance du gibier & de la volaille.

### *Comment on prend les Renards à l'appât avec un piége de fer, appellé Traquenard.*

Quand on sçait un bois où il y a des renards, il faut à une distance d'environ de cinquante pas du bois, bécher la terre de quatre pieds en quarré, & la rendre bien menue, afin que le pied de l'animal s'imprime facilement dessus, & faire la même chose en différens endroits, mais toujours dans un lieu découvert, éloigné d'arbres, haies & buissons, de peur que le renard ne prenne de la défiance. On fait frire dans du sain-doux plusieurs petits oiseaux & morceaux de pain ; on y met gros comme un pois de galbanum & autant de camphre ; (on conserve le camphre dans du coton, ou dans de la graine de lin dans une bouteille de verre bien fermée ;) on met le tout dans un petit pot qui ne sert qu'à cela ; puis l'on jette sur la terre béchée des petits morceaux de petits oiseaux & pain frit en différens endroits, & particulierement dans le milieu. Si le renard y a donné, ce qui se voit par l'impression des pieds, on remet le soir les mêmes appâts aux mêmes endroits, & cela plusieurs jours de suite, jusqu'à ce que l'on remarque que le renard n'ait plus de défiance, marche, enfonce le pied & mange indifféremment par-tout sur la terre que l'on a remuée : pour lors on tend le piége de fer dans la terre béchée, mais sur un fonds assez solide, pour que le fin renard n'aille pas creuser en-dessous du piége ; & on le recouvre de la même terre, qui doit être bien écrasée & bien unie par-dessus le piége, & généralement dans l'étendue des quatre pieds de terre en quarré.

Il faut que le piége soit à planchette tombante, parce que les autres détentes sont sujettes à manquer : la planchette doit être d'un pouce plus petite, ou avoir un pouce de jeu dans le rond du piége, ce qui est la même chose, afin que le renard détende plus dans le milieu du piége, & que les aîles le prennent plus haut par la jambe.

Il y a rue de Charenton faux bourg Saint Antoine, vis-à-vis la Maison du Diable à Paris, le nommé Marcy, qui fait dans la perfection les piéges à planchette tombante.

Lorsque le piége est tendu, on met sur toute la terre remuée des morceaux de l'appât, comme on a fait les soirs précédens, & sûrement le renard est pris la même nuit.

Un renard qui a été pris, & qui pour se sauver s'est coupé la patte, s'y reprend au bout de huit jours avec cet appât : cela arrive parce que n'ayant que trois pattes, il a plus de peine à trouver de quoi vivre ; l'appât d'ailleurs est fort à son goût, & la faim le force d'en manger : pour lors l'on met deux piéges, éloignés l'un de l'autre d'un pied & demi ou deux pieds ; le renard se prend ordinairement devant & derriere, & on n'a point à craindre qu'il se coupe la patte davantage.

Ils ne se coupent la patte que lorsque le jour approche : le désespoir de ne pouvoir se retirer au bois, les détermine à prendre ce parti.

Le tendeur doit aller voir au piége à dix ou onze heures du soir, & devant le jour lorsqu'on tend en hiver, qui est la saison où les peaux sont bonnes pour la vente. Tel tendeur en a pris trois pendant la même nuit à un même piége, après y avoir été en trois fois différentes, & toujours retendu au même endroit.

Quand il gele beaucoup, le piége ne détend pas dans la terre ; ainsi on est obligé de porter de la cendre bien séche, que l'on dispose de la même figure que la terre remuée ; le renard s'y accoutume, & on tend le piége qu'on recouvre de cendre qui ne gele jamais.

Pour bien tendre, on fait d'abord une fosse de deux pouces de profondeur de la grandeur du piége ; dans cette fosse on en fait une plus petite, de la grandeur de la planchette, profonde de trois ou quatre pouces, & on l'emplit de mousse oú de feuilles : cela se fait pour supporter la planchette, de peur que le piége ne détende trop facilement ; puis on ôte de la terre pour enfoncer le ressort & la chaîne ; on recouvre le tout de terre menue, de cendre ou de feuilles.

Le grand secret consiste à present à ôter l'odeur du piége, parce que si le renard en a le vent, il n'en approchera jamais. On fait tremper le piége vingt-quatre heures en eau courante ou claire ; lorsqu'il y a dans le bois du genet, on l'en frote fortement : si le renard n'approche pas du piége, & qu'il se défie de cette odeur, & qu'il y ait dans les bois où il se trouve ordinairement, des plantes odoriférantes, comme serpolet, thym sauvage, titimale, on en frote le piége au lieu de genet : voilà ce qu'on appelle *éventer* le piége. Il est à remarquer que quand un renard a été pris, le piége est éventé pour plus de huit jours ; ainsi on est dispensé de le froter d'aucune chose.

Il y a des tendeurs qui le frotent de fiente nouvelle & fraîche de renard lorsqu'ils en trouvent ; d'autres se servent de la sauce de l'appât. Il faut toujours cacher le piége dans le bois ou

dans un buiſſon, & ne le pas rapporter à la maiſon : ſi on le rapporte, on doit le prendre dehors en plein air, parce qu'il prendroit ſans cela une odeur ſuſpecte aux renards.

Quelques-uns ſe ſervent encore pour l'appât, d'une petite terrine où ils mettent du bouillon du pot ; ils y font cuire dedans des vuidanges de volailles, cols de canards, aîlerons, couennes de lard, petits oiſeaux, pies, geais, en y mettant un peu de camphre & de galbanum ; puis ils tordent le bout d'une petite gaule, & y attachent un petit paquet d'herbes ſéches qu'ils trempent dans le bouillon qui eſt dans le petit pot ; enſuite ils le traînent ſur la terre le long des bois, & ils jettent de petits morceaux de viande ſur la terre béchée ou ſur une taupiniere nouvellement faite, dont la terre eſt bien étendue & unie avec la main, qui fait le même effet. D'autres ſe ſervent de jambon grillé, vieux fromage grillé, hareng-ſore, pies & geais grillés.

### *Moyen pour faire venir les Renards où l'on veut, & les tirer à l'affut.*

Il faut prendre une renarde quand elle eſt en amour, lui couper la nature avec le boudin & les rognons, & faire bouillir le tout avec le galbanum dans un pot de terre bien lutté & fermé ; puis prendre une couenne de lard grillée, & la tremper toute chaude dans cette drogue : on prétend qu'avec cet appât on peut faire traînée, & conduire les renards où l'on veut les faire venir. Cette drogue ſe conſerve un an. Il faut ſe froter la ſemelle des ſouliers de bouzes de vaches.

### *Autre maniere.*

On prend du benjoin, de l'aſſa-fœtida, parties égales ; on fait fondre le tout avec du vieux-oing, & on en compoſe un onguent pour s'en froter la ſemelle des ſouliers.

### *Amorce merveilleuſe pour attirer les Renards à l'affut.*

On prend quatre livres de hannetons, quatre livres de graiſſe de viande rôtie, & un pot de terre dans lequel il faut mettre d'abord deux livres de la graiſſe rôtie, & enſuite les hannetons ; puis y ajouter une livre de graiſſe d'oye rôtie, & jetter par-deſſus les deux autres livres de graiſſe de viande avec un peu de galbanum & de camphre : on ferme bien le pot, & on laiſſe pourrir le tout dans du fumier chaud de cheval pendant ſix ſemaines ; enſuite on s'en frote la ſemelle des ſouliers, on va ſur les terriers des renards, on ſe promene auſſi dans les routes de la garenne ou bois, & on ſe retire à ſon affut.

### *Moyens ſinguliers pour tirer les Renards à l'affut.*

Il faut attacher une poule en vie au pied d'un arbre qui ſoit dans une taille proche un fort où il y ait des renards ; puis nouer à l'aîle de la poule une longue ficelle, monter ſur l'arbre, ſe huter dedans, & être une demi-heure ſans faire de bruit, car les renards ont toujours l'oreille au guet : après ce tems on tire la ficelle pour faire crier la poule : les renards, ainſi que les putois, chats-harets, entendant le cri de la poule, croyent que c'eſt quelque autre renard qui vient de la petite guerre & qui emporte ſa proie, & pour en avoir leur part ils accourent au cri, & alors on les peut tirer aiſément. On doit changer de place lorſqu'on a tiré, & aller loin de cet endroit.

On peut encore tirer les renards à l'affut au clair de la lune de cette maniere. Il faut être deux ou trois de compagnie : deux ſe poſtent à la rive du bois ſur des arbres, & un autre porte avec lui deux poules en vie, & ſe place à cinquante ou cent pas de la rive du bois, de maniere que cela faſſe le triangle avec les deux tireurs qui ſont poſtés ſur les arbres : celui qui tient les poules, les fait crier de tems en tems, pour attirer les renards à portée des tireurs, qui doivent prendre garde de bleſſer celui qui fait crier les poules.

### *Comment empoiſonner les Renards.*

On vuide des boyaux de mouton ou de porc, qu'on emplit d'une pâte faite avec de la noix vomique en poudre mêlée dans du ſain-doux ; on coupe le boudin d'un pouce & demi de long qu'on lie par les deux bouts ; on place chaque bout de boudin ſur une petite pierre plate avec deux petites tuiles ou ardoiſes que l'on appuye l'une contre l'autre, ce qui imite un petit toit, & cela afin qu'il ſoit garanti de la pluie : ou bien on en fait de petites pelotes de la groſſeur d'une noix, que l'on couvre de la moitié d'une écaille d'œuf ; on met à côté un petit morceau de pain frit dans du ſain-doux, où l'on a mis un peu de galbanum & de camphre ; ou au lieu

de pain, on frit du vieux fromage, jambon, hareng-ſore ou hareng ſalé, qu'on a mis fumer pendant vingt-quatre heures ; le renard évente cet appât de fort loin. On place ordinairement les gobes empoiſonnées à une toiſe des petits ſentiers & chemins, & autour des bois : rien ne détruit tant les renards, & tout cela a été fort éprouvé.

Quand la terre eſt couverte de neige, c'eſt alors qu'on prend plus de renards, parce qu'ils ſont plus affamés ; on leur met les gobes ſur des piquets chaſſés en terre, qui excedent la neige d'environ un pied, une gobe ſur le bout de chaque piquet, avec un peu de rôtie au pied du piquet, pour attirer les renards : tous les matins le tendeur va relever toutes les gobes, ſuit le renard à la trace, le trouve mort à peu de diſtance, & profite de ſa peau.

### *Compoſition d'une méche qui fait ſortir les Renards des terriers.*

On prend des bouts de méche de coton groſſe comme le petit doigt, qu'on trempe & qu'on laiſſe imbiber dans de l'huile de ſoufre, & qu'on roule enſuite dans du ſoufre fondu où l'on a mêlé du verre pilé, qui en rougiſſant fait brûler mieux le ſoufre ; & avant qu'ils ſoient refroidis, on les roule dans de l'orpin en poudre, autrement dit, arſenic jaune ; puis on fait une pâte liquide de vinaigre très-fort avec de la poudre à canon ; on trempe les méches dedans pluſieurs fois, juſqu'à ce qu'il y ait un enduit un peu épais de cette derniere compoſition : enſuite on met tremper des morceaux de vieux linge pendant un jour dans de l'urine d'homme gardée depuis long-tems ; on en enveloppe bien chaque bout de méche & toute la compoſition qui l'environne, qui en ſe caſſant, ſe perdroit ſans cette précaution ; on lie bien le linge qui enveloppe chaque bout de méche. Quand on veut s'en ſervir, on l'allume & on l'enfonce dans les terriers ; & la compoſition & le linge qui l'enveloppe, tout ſe brûle enſemble. Comme l'huile de ſoufre eſt chere, on peut y ſubſtituer de l'eau-de-vie où on aura délayé de la poudre à canon, en imbiber les méches, & les rouler dans du ſoufre fondu.

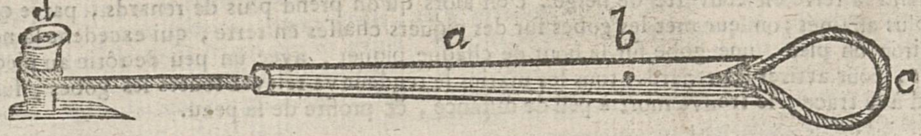
On laiſſe les trous du Terrier ſur leſquels le vent frappe, débouchés, parce que le vent refoule dans les Terriers la fumée que la méche produit. On bouche tous les trous au-deſſous du vent, avec du gazon, à l'exception de celui où l'on met la méche qui eſt pareillement au-deſſous du vent ; celui qui l'allume ſe met à genoux de façon que le vent lui ſouffle contre le dos. Dans cette ſituation il eſt par-deſſus le trou où il met la méche allumée le plus avant qu'il eſt poſſible, puis il le bouche ſur le champ avec du gazon. De cette maniere, la fumée que produit la méche en la plaçant, eſt emportée par le vent, & ne donne pas dans le nés de celui qui la tient, ce qui ſeroit déſagréable s'il la reſpiroit.

Il n'y a rien dans les terriers qui réſiſte à cette méche, & les renards ſortent ſur le champ ; on peut les prendre avec des panneaux ; ils ne rentrent pas de plus de quatre mois dans les terriers fumés, ce qui ſouvent les fait quitter le pays, ne trouvant plus d'endroits à ſe retirer. Lorſqu'on veut les chaſſer avec des chiens courans, on fait fumer les terriers la veille. Si le renard terre devant les chiens dans un autre terrier, par le moyen de ces méches on le fait ſortir ſur le champ ſans le ſecours des baſſets, qui produit un travail très-conſidérable, & qui eſt toujours inutile dans les rochers.

### *Maniere de prendre les Renards avec un lac coulant.*

Il faut prendre une corde de chanvre mâle, groſſe comme un tuyau de plume à écrire, la faire bouillir dans de l'eau avec de petites branches de genet, ou bien la froter de fiente de renard nouvelle. On a un bout de canon de fuſil *A*, qu'on lime par un bout en biais de long également de chaque côté, de façon que cela repréſente une petite fourche à deux branches, dont les bouts doivent être fort pointus. On fait un trou au canon *B* un peu au-deſſus de la fourche, de la groſſeur de la corde ; on fait un nœud à un bout de cette corde, & on paſſe par dehors en dedans du canon l'autre bout où il n'y a point de nœud, que l'on fait reſſortir du dedans du canon en dehors par le bout où eſt la fourche : quand la corde eſt tirée de ſa longueur & que le nœud qui eſt à un bout eſt arrêté ſur le trou que l'on a fait au canon, on prend l'autre bout de la corde, & on repaſſe le bout ſans nœud dans la fourche & tout le long du canon en dedans, de maniere qu'elle ſorte par l'autre bout, & l'on tire la corde juſqu'à ce que cela forme un lac de la grandeur qu'on le veut : on tend ce lac ou à l'entrée d'un terrier, ou à un endroit où on le juge à propos ; lorſque le renard s'y prend, il ne peut couper la corde, parce qu'il ne ſçauroit mordre que le canon qui l'enveloppe ; & comme il ſe pique le col avec le bout du canon qui eſt pointu & en fourche, cela le fait tirer de maniere qu'il s'étrangle. On y prendroit même un loup & un blereau ſans qu'il pût couper la corde ; il eſt à propos d'attacher le bout de la corde à une branche qui ploye & faſſe le reſſort, ou à un pieu *D*.

*Figure d'un Lac coulant tendu.*




*Dépouille du Renard.*

La graisse de renard est bonne pour les engelures & pour les douleurs de nerfs; le poulmon est bon pour les asthmatiques & les poulmoniques; & le sang & les parties génitales en sont excellentes pour la pierre. Les gens de campagne mangent les renardeaux en automne; & les queues de renards servent de balai.

## ARTICLE II.

### *Chasse du Blereau ou Taisson;* Melis *ou* Taxus.

Le blereau est plus gros que le renard : il a la peau vilaine, garnie d'un poil hérissé & de couleur grisâtre, les dents fort pointues & le dos large. Il tient du cochon, du chien & du renard. Il ne s'écarte guéres de son terrier, & il y rentre aussi-tôt qu'il entend la voix du Chasseur ou des chiens. Cet animal est presque toujours caché quand il fait mauvais tems; sa morsure est dangereuse; il se plaît dans les lieux montueux. Il vit de crapauds & de vers; il aime beaucoup les pommes & les raisins, il s'en engraisse en automne. On connoît l'âge des blereaux à la quantité des trous qu'ils ont sous la queue, car ils augmentent tous les ans. On trouve les blereaux aux bords des bois & dans les haies; ils n'en sortent que la nuit & après le soleil couché, si ce n'est en été, que la faim les en fait sortir plutôt.

Le pied du blereau differe beaucoup de celui des autres animaux qu'on chasse, ce qui en rend la connoissance aisée : il a les doigts du pied tous égaux, & le talon fort gros; il pese du pied quand il marche, & le fait porter également à terre.

On chasse le blereau, de même que les renards, avec des bassets ausquels on met des colliers à grelots, dont le son fait fuir & acculer le blereau, & annonce à peu près où sont les bassets; & quand on n'entend plus ni leur voix, ni les grelots, parce qu'ils sont chargés de terre, on peut percer le terrein à l'endroit où l'on a cessé de les entendre, afin de les dégager s'ils sont en presse.

Avant de les lâcher dans le terrier, il faut examiner où en sont les acculs, & quelle est la disposition du terrein : s'il est encôteau ou en pente, on y fait entrer les bassets par les trous d'en-bas, afin que les blereaux s'acculent sur le haut, où il y aura bien moins de terre à percer pour les découvrir : si le lieu est plat, on met les bassets à l'entrée la plus haute. Mais avant que de les faire entrer dans le terrier, il est bon de frapper dessus la terre vingt ou trente coups de masse, afin que les blereaux sortent du milieu du terrier, pour aller dans quelque accul.

On ne doit jamais lâcher moins de deux ou trois bassets à la fois, afin que s'animant l'un l'autre, ils acculent la bête plus vîte. Aussi-tôt qu'on les y sent forcés, il faut encore frapper la terre de deux ou trois bons coups de masse, & dans le moment la percer droit où on entend la voix du basset.

Les blereaux acculés ont souvent la malice de se couvrir de terre, & se dérobent ainsi à la vûe des bassets; mais aussi-tôt qu'on a découvert leur fort, on les en arrache tout vivans avec des tenailles : on ne les prend point par le milieu du corps, car ils mordroient les chiens; on leur met une branche des tenailles dans la gueule, & l'autre par-dessous, & on les tire ainsi à force : on les assomme, ou bien on les porte en vie dans un sac à la maison, pour les lâcher aux chiens & leur en faire curée.

Il est bon d'avoir à cette chasse des bottes ou des bottines fortes, de peur que le blereau ne se jette aux jambes.

*Maniere de prendre les Blereaux aux piéges.*

Comme ces animaux sont tout le jour dans leurs terriers, & qu'ils ne sortent que la nuit pour

pour chercher leur nourriture, quand on trouve plusieurs de leurs trous, on attache à l'entrée de ces trous une feuille de papier blanc; on en réserve un, le plus convenable, auquel on n'y en met point, & on y tend un piége de fer qu'on recouvre bien de terre. Le papier blanc leur fait peur; ils sont quelquefois plusieurs jours sans paroître, mais il ne faut pas s'impatienter; tôt ou tard la faim les fait sortir, & toujours par l'endroit où est le piége. On peut y tendre au lieu de piége un lac coulant, comme il est expliqué ci-devant pour les renards; il est aussi sûr.

### *Dépouille du Blereau.*

La graisse de blereau est bonne pour les maux de reins & les gouttes sciatiques; on la vend aux Droguistes, la peau aux Pelletiers, & le poil sert à faire des pinceaux pour les peintres & les Doreurs.

## ARTICLE III.

### *Chasse de la Belette, de la Marte* ou *Fouine, des Putois & Chats-Harets.*

La belette, *mustella*, a le museau étroit, le corps menu & longuet, la queue courte, le dos & les côtés rouges, avec le gosier blanc. On en voit de blanches dans les pays septentrionaux: on les apprivoise en leur frotant les dents avec de l'ail. Leur morsure est venimeuse; le remede est de se froter la plaie ou avec la peau de belette desséchée, ou avec de l'huile dans laquelle on a laissé pourrir un de ces animaux. Ils habitent les caverres, les fentes de murailles, les granges & étables; & quoiqu'ils vivent ordinairement de souris, de taupes, & autres insectes, ils montent dans les colombiers pour en manger les œufs; ils sucent le sang & arrachent les yeux des bêtes qu'ils trouvent, & ils attrapent quelquefois les liévres.

La fouine, *martes*, est une espéce de belette grosse comme un chat, mais plus longue, qui est d'une couleur fauve tirant sur le noir, & qui a les dents très-blanches, inégales & très-fortes: elle mange les poules, les pigeons, les poulets, & en avale les œufs. La marte qui habite les forêts à la gorge cendrée ou jaune, & le poil plus clair & plus mou que la fouine; & celle-ci a le poil plus noir & la gorge blanche. La marte zibeline, dont on fait de si belles fourrures, vient des pays septentrionaux; de même que l'hermine, *mus ponticus*, qui est une petite belette qui prend les souris, qui a le bout de la queue noir, & qui est blanche l'hiver. Sur la fin de Mai elle reprend sa couleur ordinaire, qui tire sur le verd-de-mer & sur le roux éclatant: elle est le symbole de la pureté.

Le putois, *putorius*, est une espéce de chat ou de belette plus grand que la fouine. Il a le col plus étroit, le ventre plus large, la queue & les cuisses plus noires, & les côtés plus roux, avec un double rang de poils, dont les uns sont courts & roux, & les autres plus longs & noirs. Il cherche les greniers, les poulaillers, les bois & les rivages, parce qu'il vit de souris, de volailles & d'oiseaux à qui il commence par arracher la tête, de poissons, de grenouilles, &c. Sa mauvaise odeur l'annonce par-tout où il est; il put moins l'hiver que l'été. Sa peau sert à faire des fourrures.

Les Chasseurs appellent *chats harets*, les chats sauvages qui se sont retirés dans les bois & les garennes, ils font un grand dégât de gibier & de volaille.

On chasse tous ces ennemis avec des bassets, qui s'apprennent même à monter aux échelles pour les relancer par-tout dans les granges & autres bâtimens, le long desquels on les guette pour les tuer à coups de fusil; ou bien on les prend aux piéges, ou on les fusille en les attirant au cri de la poule.

Il y a aussi des piéges pour les renars & pour les loups, & il s'en fait de différentes sortes, qui sont expliquées dans le Livre qui a pour titre, *les Amusemens de la campagne*, ou *nouvelles ruses innocentes de la chasse & de la pêche*, deux volumes in-douze, qui se vendent chez le même Libraire.

### *Broyon ou assommoir pour prendre les Bêtes puantes.*

On tend cette machine, dont la figure est ci-à-côté, sur les bords & dans les creux des fossés secs, sur les passées, à l'entrée des retraites, & généralement par-tout où on peut attraper des renards, blereaux, fouines & autres bêtes carnassieres.

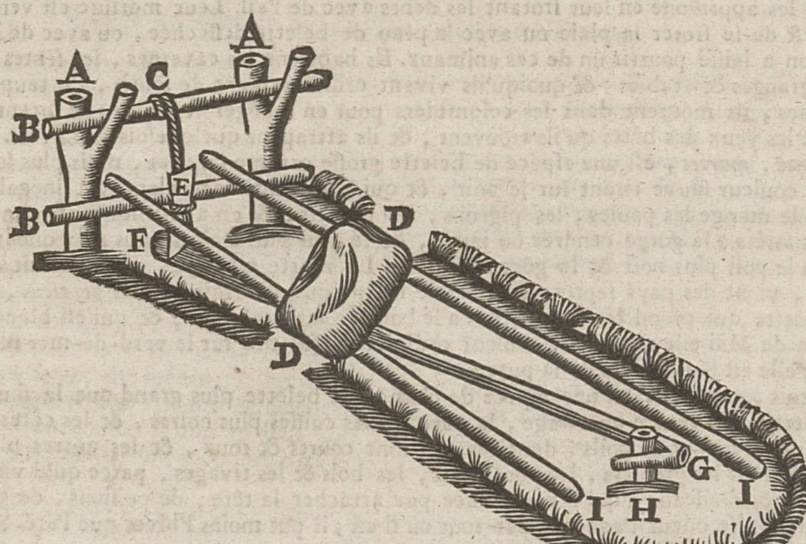
*A. A.* Sont deux piquets fourchus fichés en terre ferme: *B. B.* sont deux bâtons de traverse, dont l'un est posé sur les fourches des piquets *A. A.* Du milieu de ce premier bâton de traverse, pend une petite corde *C.* au bout de laquelle est un petit morceau de bois *E.* applati par en bas: entre le haut de ce petit morceau de bois *E.* & la corde *C.* on place le second bâton de traverse

*B.* qui s'appuie contre les piquets *A.* L'autre bout du même morceau de bois *E.* sert à faire le jeu & la détente, en le mettant dans une petite coche qu'on a fait au bout de la latte ou bâton *F. G.* & cette latte est arrêtée contre terre au pieu *H.* par un crochet qu'on y a fait au bout *G.* ou par un bout de corde.

Les deux bâtons *I. I.* posent d'un bout à terre, & de l'autre entre les piquets *A. A.* sur le bâton inférieur *B.* qui est soutenu par la corde de détente *C. E.* qui est tendue. On charge les deux bâtons *I.* d'une grosse pierre, & elle écrasera l'animal, qui, en passant par dessous, détendra la latte ou bâton *F. G.* pourvû qu'on ait eu la précaution d'entourer tout ce petit édifice rustique de branchages, qui ne laisseront de passage à l'animal que par-dessous la pierre de l'endroit *D.* qu'on lui aura laissé libre pour traverser le piége. On peut mettre de l'appât sur la latte pour l'attirer.

Au lieu des deux bâtons postiches *I.* on peut prendre une planche ou deux, ou faire un chassis plat, qui couvrira en plein toute la latte *F. G.* de la largeur qui est entre les deux piquets *A. A.* Cette planche ou chassis étant arrêtée en *I.* & portant par l'autre bout sur le bâton inférieur *B.* elle écrasera tout animal, qui par la détente de la latte *F. G.* se trouvera pris sous la planche ou chassis, parce qu'on y aura mis dessus une charge suffisante pour l'écraser.

*Figure du Broyon* ou *Assommoir.*




*Avis important.*

Quand on empoisonne un champ par des gobes, ou qu'on tend quelque piége à loups, ou autre qui pourroient être dangereux aux bestiaux, souvent même aux enfans, il est d'usage d'en avertir le Public au sortir de la Messe de Paroisse.

---

# CHAPITRE XI.

## *De la Chasse du Liévre.*

Le liévre est un animal assez connu, qui a le poil long & tirant sur le roux, les oreilles droites & longues, & le corps souple : il est timide & très-fin ; il a l'ouie subtil ; & pour être en état de partir au moindre bruit, il dort accroupi, les yeux ouverts, la tête posée sur les deux pieds de devant ; ce qui s'appelle en Blazon, *liévre posé.* Il connoît tous les changemens

des tems. Il n'est guéres d'animal plus rusé ni plus sujet au changement des saisons. Il y a une espéce de liévres cornus.

Les liévres des montagnes & des lieux secs sont les meilleurs : ceux des plaines & des vallées sont plus grands, mais ils sont ordinairement ladres quand ils fréquentent les lieux aquatiques. Les levreaux ont le ventre blanc, & les liévres l'ont roux.

Dans les montagnes de Dauphiné & de Savoye, les liévres blancs sont communs, parce qu'ils ont toujours la neige devant les yeux : ils deviennent gris lorsqu'on les renferme dans des lieux où ils n'en voyent plus ; & quand on les remet dans les neiges, ils reprennent leur premiere blancheur.

## *Connoissance du Liévre.*

Ceux qui veulent chasser un liévre, doivent faire réflexion sur la maniere d'agir de cet animal, selon les saisons & les tems, lorsqu'il se releve le soir du bois ou du lieu où il s'est mis au gîte pour s'y reposer & cacher, comme il fait sa nuit, & de la façon qu'il se retire & rentre au matin. Pour le bien sçavoir, il faut que celui qui fait chasser le chien aille le soir au relevé du liévre, & le matin à la rentrée, d'où il connoîtra à point nommé le tems qu'il fera ce jour-là, afin qu'il en puisse être plus assuré, & du lieu où il pourra trouver un liévre : je ne dis point qu'il doive être exact à suivre & à remarquer où le liévre se met au gîte, mais seulement qu'il observe le matin s'il rentrera dans le bois d'où il l'aura vû sortir, ou s'il s'est mis dans quelque hallier, ce qui sera un signe infaillible qu'il ne pleuvra pas ce jour-là ; car le liévre ne se met jamais dans le fort quand il doit pleuvoir, à cause qu'il seroit mouillé dans son gîte, & qu'il seroit toujours inquiété par l'eau tombant des branches & des feuilles : il choisira plutôt sa demeure sur le penchant d'un fossé qui sera à l'abri de la pluie & du vent, & où l'eau pourra s'égoûter sans venir sur lui, ou aux lieux éminens dans la plaine, ou sur quelque tas de pierres ; & lorsqu'il doit faire des grands vents & froids, il rentre dans le bois pour y être à couvert ; mais quand il demeure au gîte dans les guerets ou dans les bleds, c'est un signe assuré de beau tems. Ces remarques se doivent faire selon les saisons, l'âge & le naturel des liévres ; car les levreaux & les jeunes liévres n'ont point encore toutes ces adresses, à cause qu'ils demeurent dans les lieux où ils sont nés & nourris, jusqu'à ce qu'ils soient forts. Il en faut aussi excepter les liévres ladres, qui font leurs demures dans des lieux humides & marécageux, comme dans quelques petites isles, & aux queues des étangs sur des buttes de joncs, ou dans les bas des terres auprès des prés, y ayant ordinairement de l'eau dans leur gîte. Exceptez encore les tems que les liévres sont en amour ; alors ils sont si dérangés dans leur façon d'agir, que l'on n'y peut faire aucun jugement, à cause qu'ils sont toujours sur pied, courant les uns après les autres jour & nuit : mais ils n'ont pas leurs saisons de chaleur si reglées que les autres bêtes ; & ce qui le fait connoître, c'est que nous voyons des levreaux presqu'en tout tems ; néanmoins ils ont les mois de Décembre & Janvier pour leur principale & plus assurée chaleur, & que je crois être reglée pour les vieux liévres ; car ceux qui peuvent être en chaleur dans les autres tems, sont des levreaux qui naissent dans les saisons extraordinaires, & qui viennent en âge & en chaleur dans un tems dereglé, n'ayant bougé d'ensemble, où se rencontrent ordinairement le mâle & la femelle, qui fait quelquefois trois levreaux, ce qui se voit lorsqu'on en prend un qui aura une étoile au front.

Il n'y a aucune connoissance par le pied entre le mâle & la femelle ; mais on en peut faire des conjectures, quand on en défait la nuit avec des chiens courans, parce que le mâle fait beaucoup plus de pays que la femelle, qui ne fait que tourner à l'entour du lieu où elle se veut mettre au gîte : aussi lorsqu'on les chasse, la femelle tourne plus que le mâle, tient moins de pays, & ne s'éloigne pas tant de la vûe des chiens. Le mâle a ordinairement la tête plus courte & plus quarrée, le corsage plus petit & le poil plus rouge.

## *Saisons où l'on doit quêter les Liévres.*

L'automne est la saison la plus propre pour dresser les jeunes chiens. Lorsqu'il fait sec, on doit chercher les liévres dans les chaumes de bled & d'avoine, sur-tout où il y aura de chardons ; & quand il aura plû, les quêter dans des terres nouvellement labourées, les liévres ne se plaisent pas dans les chaumes lorsqu'ils sont mouillés : les levreaux gîtent dans les haies & buissons ; durant l'hiver, dans quelques petits bois & gros halliers où il y aura quelque tas de pierres, & sur le haut des fossés ; & quand il fera une belle journée, dans les bleds verds, où on peut avoir connoissance qu'ils sont au gîte par la vapeur de leur halaine, qui paroît comme une petite fumée ; c'est la pratique qui peut donner cette connoissance : ils se mettent aussi volontiers dans quelque maison ruinée, où il se trouvera des épines & ronces,

pour être à l'abri du vent; au printems, dans les terres nouvellement labourées; & quand il fait chaud, au pied de quelques petits buissons ou genets, proche d'un gagnage, pour être à couvet des mouches.

*Ruses du Liévre couru.*

Les liévres sont les plus rusés de tous les animaux que l'on chasse, particulierement les vieux, & ceux qui ont été chassés par des chiens courans; ce que l'on peut connoître quand ils se font voir dans le gîte, d'où ils ne veulent point partir qu'en leur donnant de la houssine; comme aussi quand ils se mettent au milieu d'une plaine & au lieu le plus éminent, & que lorsqu'ils en sont partis, pour commencer à courir, ils se font petits; & qu'étant entrés dans un chemin, ils le longent, & secouent le jarret de tems en tems. Par ces signes on peut juger qu'ils sont d'une grande vîtesse & d'haleine, & que c'est un mâle; car les femelles, comme j'ai déjà dit, ne s'écartent pas si loin de leurs demeures, joint qu'elles sont ordinairement dans les buissons, ou sur le bord de quelque fossé, si ce n'est par un jour extraordinairement beau. Ce liévre pourra donc longer un chemin de demi-lieue ou plus, & jusqu'à ce qu'il ait trouvé un carréfour où il y ait plusieurs chemins pour faire ses ruses, en les longeant & revenant sur lui, courant de toute sa force, afin de maintenir l'avantage qu'il a d'être fort longé & éloigné des chiens; puis les entendant venir; s'il y a quelque grande piéce de terre labourée, il y entrera, faisant encore le petit, de peur d'être apperçu; s'il fait chaud & que la terre soit séche, il la traversera, ayant l'adresse & la ruse de faire voler la poudre par-tout où il passe; pour couvrir ses voies, & ôter une partie du sentiment aux chiens qui le chassent; s'il a fait quelque pluie, il s'allongera dans les raies où l'eau aura un peu couru, & où il fera gâcheux, afin qu'il emporte de cette terre détrempée avec ses pieds qu'il a très-garnis de poils: en cela il ôte encore le sentiment aux chiens, qui trouveront aussi ses voies aller de hautes erres, à cause du tems qu'il leur aura fallu pour démêler ces retours & ruses: alors se voyant fort longé des chiens, & ayant le tems de chercher le change, il le va trouver; & comme il est l'ancien, il fait partir le jeune liévre de son gîte, en le battant s'il n'en veut sortir, & se met en sa place.

Le liévre nouveau qui entend sonner les cors & venir les chiens, s'en va; les chiens arrivent où le liévre de la meute est relaissé, qui ne s'en ira pas à moins qu'un chien ne le fasse partir du nez ou de la dent; sans cela les chiens qui trouvent les voies du liévre frais, vont du même tems puisqu'il est parti quand celui de la meute est demeuré, & ainsi il donne le change.

Si cette ruse ne lui réussit pas, étant rélancé & échappé des chiens, on lui verra faire des diligences très grandes pour regagner son avantage, & s'éloigner encore des chiens pour chercher quelqu'autre occasion de ruser. Quand il voit un troupeau de vaches ou de brebis épars, il y va doucement en se faisant petit, pour ne les pas épouvanter & rassembler, afin qu'il y puisse faire deux ou trois ruses avant que de se mettre au milieu d'eux: là il attendra les chiens, qui étant venus peuvent courre après le bétail, & par leurs fuites auront passé sur les voies du liévre, & les auront effacées, ce qui en ôtera le sentiment. S'il est rélancé, il s'en ira encore de toute sa force droit à quelque hameau, pour y ruser à l'entour des maisons dans les chemins battus du bétail; ensuite s'il y a quelques maisons ruinées de long-tems, il montera huit ou dix pieds sur une muraille pour s'y rélaisser. Quand il y est encore rélancé, il s'en va dans quelque petit bois, faisant feinte de le passer, & revient sur ses voies. Sur ses fins, allant dans une plaine, il se mettra dns quelque trou qu'aura fait un chien dans la terre pour chercher un mulot, ou sur quelque rocher, ou le long des haies, sur quelque fossé ou dans quelque orniere de grand chemin, après avoir fait un élan & un saut extraordinaire, afin que les chiens n'en ayent pas le sentiment jusques-là. Ce n'est pas qu'un liévre fasse toutes ces ruses lors qu'il est chassé, mais elles peuvent arriver en plusieurs chasses. Si c'est un liévre ladre, on le peut connoître aussi-tôt qu'il sera sorti de son gîte, qu'on trouvera dans des lieux marécageux & souvent pleins d'eau: ce liévre fera ses ruses contraires au premier dont j'ai parlé; car celui-ci se fera chasser dans des lieux humides; & battra l'eau quelquefois, quand il la rencontrera commode à sa hauteur, en regardant les lieux marécageux, qui sont le centre de sa demeure.

*Comment chasser le Liévre avec les Chiens.*

La chasse du livére avec des chiens, est un des plus agréables plaisirs qu'on puisse prendre à la campagne, sur-tout lorsque les chiens sont bien instruits, & qu'un Chasseur entend son métier. Il ne doit point le mener pendant la rosée; cela leur ôte le sentiment, & les em-

pêche d'aller droit au gibier ; & s'ils font rencontre, ce n'est que par hasard. On peut néanmoins y chasser quelquefois quand les chaleurs sont grandes.

On doit observer les vents, c'est-à-dire ne point chasser lorsqu'ils soufflent trop fort ; cela emporte la voix des Chasseurs, ce qui fait que les chiens ne peuvent obéir : cependant si ce n'étoit que le vent du midi qui soufflât, on pourroit chasser, pourvû que ce ne fût pas dans une grande plaine.

On ne met les chiens en chasse qu'après avoir observé le côté du vent.

Quand ils ont rencontré, on tient la voie du liévre, & on le suit jusqu'à ce qu'ils l'ayent lancé. Il faut toujours donner d'abord au liévre les chiens qui sont les mieux instruits, & lâcher les jeunes un quart-d'heure après : les jeunes chiens trouvant d'abord la voie du liévre, prennent de bonnes impressions, & une véritable connoissance du gibier. On ne doit en user ainsi que trois ou quatre fois : car après cela on peut les lâcher avec les autres, ils acheveront de leur apprendre leur devoir.

Après qu'on a lancé les chiens, on leur laisse passer leur premiere fougue ; puis on les appelle en leur disant : *A moi, chiens, tiéhaut.* S'ils ne reviennent pas, on sonne du cor par mots entrécoupés, & le premier son du grêle. Lorsque les chiens sont de retour & assemblés vers celui qui les appelle, on les mene quêter dans le vent, afin de mieux sentir leur gibier, en leur criant à plusieurs fois : *Bellement, mes bellots ;* & pour les faire quêter avec plus d'action, on leur crie : *Holoo, holoo, holoo :* ensuite on sonne du cor à mots entrecoupés du gros ton, & on leur crie encore : *Au lit, au lit, chiens.*

Quelquefois les chiens se rabattent des voies de la nuit du liévre : alors il faut aller au chien à qui l'on a créance, & lui dire à plusieurs fois : *Vel-cy allé*, en l'appellant par son nom, & sonner pour faire assembler les autres, qui le remettront sur les voies. Souvent ces voies vont de trop hautes erres, & lorsqu'on voit qu'elles ne font que tourner, on juge que le liévre va se gîter loin de là, & que ce lieu est celui où il aura fait son viandis & sa nuit : alors les Chasseurs doivent aller prendre de grands devants dans le vent, appeller leurs chiens, pour après quêter le liévre, tâchant toujours avant que de les lâcher, de remarquer de l'œil où il est gîté. Le liévre étant découvert, on crie d'abord *Holoo, je le voi :* on marche toujours pour ne point faire partir le liévre : puis menant les chiens à quelques pas de lui, on le fait lever sans que les chiens le voient d'abord ; & aussi-tôt que le liévre est parti, on examine s'il est grand ou petit, s'il est rouge, gris-blanc ou gris-brun, afin que s'il y part quelque change on puisse le reconnoître. Il faut alors laisser aller les chiens doucement, s'en éloigner de cent pas, & ensuite de cinquante seulement sans s'écarter à droit ni à gauche dans l'endroit où l'on chasse le liévre, de crainte d'en rompre les voies ; le liévre ne faisant alors que tourner, & empêcher les chiens de pouvoir reprendre le bout du retour, & les faire tomber en défaut.

Celui qui porte le cor ne doit sonner que derriere les chiens, quand même ils verroient le liévre il suffit qu'ils chassent ; autrement ce ton du cor feroit venir ceux qui sont hors de la voie, & leur apprendroit à couper, au lieu qu'on doit toujours les maintenir ensemble. pour chasser à plus grand bruit. Si quelqu'un des chiens emporte la voie du liévre cent pas ou plus devant les autres ; il faut l'arrêter en lui disant ; *Derriere.* Dans cette chasse les chiens sont quelquefois tous en défaut ; alors les chasseurs ayant remarqué le liévre demeuré, doivent aussi-tôt sonner pour assembler les chiens, afin de relever le défaut. Si le liévre enfile & longe un chemin, & qu'il soit déjà bien loin devant les chiens, on ne pressera point les chiens, afin de donner le loisir à ceux qui sont les plus éloignés, d'en trouver le retour. Si les chiens les plus écartés prennent la voie du retour dans un gueret, où le liévre se plaît souvant à courir en traversant, & qu'il ne paroisse point que les premiers soient demeurés, on doit sonner alors pour chiens ; & leur parler pour leur faire maintenir la voie. Il ne faut point presser les chiens dans ce gueret ; on les feroit aller à droite & à gauche, & on les obligeroit à prendre le change en rencontrant une autre liévre ; car c'est dans ces endroits où les liévres gîtent le plus volontiers, & où les chiens ont moins de nez. Ce liévre peut être fort longé, & les terres séches ; il peut faire voler la poudre en courant, ce qui recouvre une grande partie des voies ; ou bien il aura peut-être plu, & le liévre emportera de la terre à ses pieds. Tous ces inconvéniens ôtent ou diminuent beaucoup le sentiment aux chiens. Quand cela arrive, on appelle les chiens, & on les mene avec soi prendre de grands devants, jusques dans des terres plus dures & labourées de plus longue-main, où il soit cru des herbes, & où le liévre puisse faire des portées en plusieurs endroits, ce qui augmente le sentiment aux chiens. Uune terre en friche n'est pas encore mauvaise pour cela, & c'est dans tous ces endroits où l'on doit mener les chiens prendre les devants, les faisant doucement requêter, & sonnant comme on l'a déjà dit, afin que lorsque le liévre viendra à passer, ils s'en rebattent & le chas-

ſent. Si après avoir rencontré les voies, on rentre dans les terres fraîchement labourées, il faut reprendre les grands devants pour aller dans des terres plus fermes & remplies d'herbes: enſuite ſi le liévre n'eſt point paſſé, on reprend encore les devants juſqu'à trois fois, obſervant à chacune de les racourcir toujours de plus en plus. Il eſt bon d'aller doucement, car il faut que les chiens ayent le tems de s'en rabattre; on les aide de l'œil; & ſi le liévre n'eſt pas paſſé; c'eſt une preuve infaillible qu'il s'eſt flâtré & relaiſſé; alors on regarde en ſe baiſſant dans les endroits où l'on croit qu'il ſe ſera repoſé, pour tâcher d'en découvrir les voies; & ſi l'on voit partir un liévre, on ne doit point le pourſuivre qu'auparavant on ne ſçache l'endroit d'où il eſt parti, pour voir ſi c'eſt un gîte ou une flâtrure: ſi c'eſt un *gîte*, il ſera enfoncé & fort battu; ce qu'ils font avec leurs pieds avant que de s'y mettre, comme étant le lieu quils choiſiſſent pour y demeurer le jour, & y être plus cachés: ſi c'eſt une *flâtrure*, la forme n'y paroîtra que peu, puiſqu'ils ne s'y mettent que ſur le ventre, n'ayant pas le tems de la bien former, ils s'y raſent ſeulement le plus qu'ils peuvent: & enfin ſi c'eſt une *forme*, c'eſt ſigne que c'eſt un liévre frais.

Cette flâtrure a quelquefois été faite par un autre liévre que celui qu'on chaſſe; mais il eſt aiſé de reconnoître cela, parceque la flâtrure d'un liévre frais eſt bien plus enfoncée que celle d'un liévre couru, outre que lorſqu'on le reclame il court en d'autres lieux, il allonge le jarret, fait diligence & ſe fortlonge encore devant les chiens, afin d'avoir le tems de ruſer d'une autre maniere; particulierement ſi c'eſt un mâle, à cauſe qu'il fait plus de pays qu'une femelle, il ira chercher un carrefour où ſe trouveront pluſieurs chemins, dans leſquels il ira & viendra de toute ſa force; enſuite il ſe relaiſſera ſur le bord d'un foſſé, aprés s'être élancé de toute ſa force pour s'écarter de ſes dernieres voies, afin que les chiens n'aillent pas juſqu'à lui en le chaſſant. C'eſt donc dans ce carrefour que doivent aller les Chaſſeurs; & s'ils voyent que leurs chiens chaſſent dans tous les chemins, il les rappelleront en les ſonnant & leur parlant ainſi qu'on l'a déjà dit, afin qu'ils reviennent à eux pour requêter & prendre les devants autour de ces chemins, & un peu au-delà de l'endroit où l'on ſçaura que le liévre aura fait ſes retours, pur y trouver ſes dernieres voies.

Il ſe peut que le liévre s'en aille ſans qu'on le trouve paſſé; pour lors, & après avoir pris les devants entiers au-delà de toutes les voies, ſi l'on veut être ſûr qu'il reſte, on ramene les chiens requêter autour de ce carrefour, dans les haies & dans les buiſſons, en les animant de la voix pour les obliger d'y entrer: les Chaſſeurs battent ces buiſſons, le haut des foſſés qui ſont entre les terres labourables, & les chemin où le liévre ſe pourroit relaiſſer; & l'ayant relancé, il faut encore, pour être certain ſi c'eſt celui de la meute, aller voir au lieu d'où il eſt parti, pour juger ſi c'eſt une forme ou une flâtrure, & examiner quand il court, ſi c'eſt celui qu'on a déjà chaſſé. Le liévre qu'on pouſſe allonge quelquefois le jarret du côté où il y a des beſtiaux qui paiſſent, afin que les voies du liévre s'effacent, & que les chiens ne le ſentent plus: quand cela arrive, & avant que les chiens ſoient mêlés parmi ces beſtiaux, on les rompt, & on va prendre de grands devants avec eux, afin de retrouver les voies qu'on a perdues. Il faudra obſerver ſi le liévre n'auroit pas été juſqu'au bétail, & qu'il s'en fût retourné; alors on prendra les devants plus grands par l'endroit d'où on eſt venu, & l'ayant relancé, s'il va dans des clos où il pourroit avoir eu connoiſſance de quelques levreaux dont il auroit donné le change, on le connoîtra en voyant chaſſer les chiens qui ne feront que tourner. Cela étant, on rompra les chiens, & on prendra avec eux les grands devants, pour connoître ſi après que le liévre aura donné le change, il s'en eſt allé: s'il n'eſt point paſſé, on remet les chiens en chaſſe, on les fait requêter à l'endroit d'où le change eſt parti, & on bat les mazures, les débris de maiſon & toutes les ronces qu'on trouve; car c'eſt-là où le liévre peut être flâtré. Quelquefois auſſi, après s'être relancé, il va ſe mettre dans un trou de blereau ou de renard, ou ſous quelque rocher; ce qu'on pourra connoître par les chiens qui le chaſſeront juſques-là, & à la voie du liévre qui eſt longue & étroite; (celles du renard & du blereau ſont rondes & beaucoup plus larges) on l'en pourra tirer avec une branche d'églantier ou roſier ſauvage, qu'on fourrera dans le trou, la pointe des épines renverſée vers la main; & lorſqu'on ſentira que le bout touchera le liévre, on appuyera & on tournera la branche qui s'attachera au poil; de ce cette maniere on le tirera aiſement hors du trou.

Quand on chaſſe un liévre ladre, au lieu de s'aller flâtrer dans les endroits dont nous venons de parler, il gagne les marécages & les queues d'étangs, & ſe relaiſſe ſur les buttes des joncs. Etant arrivé là, ſi les chiens ne chaſſent plus, on les appellera, & on retournera connoître ſi le liévre n'a point été juſqu'à cet endroit, ou s'il n'eſt point revenu tout court ſur lui. Si cela n'eſt pas, & qu'il entre dans l'étang pour y reſter & en percer la queue, il faudra que les Chaſſeurs en prennent les devants: s'il n'eſt pas ſorti, on reviendra par où il eſt entré, & on animera les chiens à le requêter, s'il y a bon fond pour cela; ſinon on cherchera d'autres moyens

pour le faire relancer. Peut-être qu'il battra & longera l'eau dans quelque ruisseau, cela ne durera pas long-tems ; c'est pourquoi ayant pris garde par où il est entré, s'il remonte ou descend l'eau, on menera les chiens des deux côtés pour attendre qu'il sorte. Quelquefois les liévres passent la riviere, ou gagnent une isle pour s'y aller paître d'oseille qui les rafraîchit & dont ils sont friands ; & là ils se relaissent sur quelque tête d'osier ou de saule élevée de deux ou trois pieds : c'est-là qu'on peut aller les relancer & les prendre.

Aussi-tôt que le liévre est pris, il faut l'ôter aux chiens, & leur montrer en criant à plusieurs fois, *valleloo* : puis sonner de ton grêle, pour obliger les chiens qui traînent de venir.

### *Curée des Liévres.*

Lorsqu'on chasse avec des jeunes chiens, il est bon de leur montrer le gibier, après avoir fait retirer les vieux : cela fait, on en sonne la mort par trois mots longs, puis la retraite ; & ensuite on en fait la curée aux chiens dans un pré ou quelque autre endroit de verdure. Pour cela, on prend du pain coupé par petits mouceaux, on le mêle dans le sang du liévre, après l'avoir dépouillé de sa peau qui feroit rendre gorge aux chiens ; ensuite on met en piéces tous les dedans, & une partie des épaules & des cuisses, & on réserve l'autre pour donner en particulier aux jeunes chiens. La curée étant faite, on leur donne le corps, après leur avoir fait manger la mouée en maniere de forhu, en sonnant le grêle & du gros ton à la mouée. Il faut étendre au large cette mouée, pour que les chiens la mangent plus à leur aise. C'est alors qu'on fait la revûe des chiens & qu'on les compte, afin que s'il y en a d'égarés, on les aille chercher. Tandis que les chiens mangent la mouée, on doit les animer en leur frappant les côtés avec la main, & les appellant par leur nom.

### *Dépouille du Liévre.*

La chair de liévre nourrit médiocrement ; elle produit un bon suc, & sa peau une bonne fourrure, sur-tout pour les rhumatismes. Son poil arrête le sang, étant appliqué sur la plaie : son sang, son cœur, son foie, son poulmon desséchés & mis en poudre, arrêtent la dissenterie, exicent l'urine & les mois aux femmes & conviennent dans l'épilepsie. Son fiel éclaircit la vûe, & emporte les taches & les nuages des yeux. Sa cervelle fortifie les nerfs. Sa graisse appliquée extérieurement, excite la digestion & la supuration des abscès. Sa fiente prise intérieurement, est bonne pour la pierre & pour l'épilepsie. Ses reins & ses testicules desséchés fortifient la vessie, arrêtent les flux d'urine, brisent la pierre des reins & provoquent la semence. Le caillé du liévre, qui est une matiere caséeuse qu'ont trouve adherante au fond de l'estomac du levreau, résiste au venin, hâte l'accouchement, arrête le cours-de-ventre, excite la semence, & est bon pour l'épilepsie.

---

## CHAPITRE XII.

### *Chasse du Lapin.*

LE lapin est un animal sauvage qui se trouve dans les garennes, & qui s'y creuse des terriers : il est ordinairement gris, & comme il s'apprivoise aisément, on en éleve de privés dans les villes & villages : il y en a des blancs, des noirs, des cendrés ou marquetés, ainsi que des gris. Les clapiers sont ordinairement plus grands & plus gros que ceux de campagne, mais ils ne sont pas si bons, & il ne s'agit ici que des sauvages. Les buissons tiennent le milieu entre ceux de garenne & les clapiers.

Les liévres longent les chemins, & les lapins ne vont que par sauts.

Les lapins entrent en amour à six mois : ils font des petits tous les mois, & les femelles portent trente jours, font jusqu'à six petits, & quelquefois davantage. Les lapins sont fort vites ; mais aussi-tôt qu'on les dépayse, ils sont bientôt pris. La vraie heure de trouver les lapins hors des terriers, est le matin jusqu'à six ou sept heures, & depuis onze jusqu'à une heure ; & le soir une heure ou deux avant que le soleil se couche, principalement quand il fait sec.

On chasse les lapins avec l'épagneul, les bassets, & plus ordinairement avec le furet qui est une espéce de belette sauvage, plus grande que la belette ordinaire, qui hait principale-

ment les lapins, & qui cherche & furte dans les terriers pour les en faire sortir

Le *furet* [ *viverra* ] a les yeux rouges, le ventre blanc, & le reste du corps tirant sur le jaune ; il y en a aussi de tout blancs. La femelle est très-féconde ; elle fait sept à huit petits d'une ventrée, & on tient qu'elle porte quarante jours ; ses petits sont trente jours sans voir clair, & quarante jours après on peut les mener à la chasse. Les furets sont hardis, & ennemis de la plûpart des animaux, sur-tout des lapins ; ils sont aisés à apprivoiser ; on les met dans des cages ou sabots où ils dorment très-long-tems. On s'en sert aussi pour arracher dans les murs des nids doiseaux inaccessibles.

Quan on éleve un furet pour chasser les lapins, on le met dans un tonneau sur de la paille fraîche, qu'on lui change tous les trois ou quatre jours. On le nourrit de lait de vache tout frais tiré, & on lui en donne deux fois par jour plein un verre à chaque fois, soir & matin; ou bien au lieu de lait, on lui donne un œuf crud bien battu. Après que le furet a chassé, il est bon de mettre un lapin devant lui, & lui en donner un œil à manger ; cet appât l'encourage & lui apprend à connoître son gibier.

Lorsqu'on veut porter le furet à la chasse, on le met dans un sac de toille assez grand, au fon duquel il y a de la paille pour le coucher tout de son long. Outre le furet, on mene un basset bien instruit qu'on met en chasse pendant une heure, pour obliger les lapins de se terrer ; puis on prend le chien & on l'attache pour aller aux terriers tendre les poches sur tous les trous, en les ouvrant chacune & les étendant dessus, de maniere qu'elles débordent tout autour : cela fait, on attache les ficelles à quelque pied d'arbre, tronc ou souche qui se trouve proche : si les terriers sont plus larges que les poches, il faut fermer le reste avec des pierres ou gazons, afin que le lapin ne trouve point d'issue : ensuite on y lâche le furet, après lui avoir attaché une sonnette au col pour pouvoir l'entendre : ce qui s'observe pour tous les furets qu'on lâche.

Avant qu'il entre dans les terriers, il est bon de prendre garde s'ils ne sont pas fréquentés des renards ou des blereaux, de crainte qu'il ne s'y en trouve qui tueroient ou blesseroient le furet. On doit avoir attention aussi à ne le pas mettre dans des troux de rochers ; car comme le furet ne saute point, il ne pourroit pas se retirer des sauts & des cavernes qui sont ordinairement dans les souterreins de cette espéce.

Il est à propos de donner à manger au furet avant que de le mettre dans le terrier ; autrement il est à craindre qu'il ne s'acharne sur le premier lapin, ne lui suce le sang, & ne tarde long-tems à revenir ; souvent même il s'endort dans le trou quand il est saoul. Après lui avoir donné à manger, on le met dans un trou, en levant tant soit peu la poche pour le faire passer, & on prête silence sans remuer ; autrement le lapin ne sortiroit pas. Dès que le furet est dans le trou, il poursuit le lapin, qui croyant gagner les champs, donne dans la poche : il faut l'en retirer promptement, afin que le furet ne le voyant plus, retourne le chercher dans le trou, & que par-là il fasse sortir tout ce qu'il y aura de lapins dans le terrier.

Quand le furet revient sans trouver, on doit lui souffler ou lui cracher au nez pour le faire rentrer : s'il revient encore sans avoir rien fait sortir, on le retire du terrier, & on le porte dans un autre. Si le furet s'endort dans le trou, ce qu'on juge lorsqu'il est long-tems à revenir, comme par exemple cinq ou six heures, il faut tirer un coup de fusil sur le trou ; le bruit réveille le furet, & il sort aussi-tôt.

Au défaut du furet, on se sert de soufre & de poudre d'orpin qu'on fait brûler dans du parchemin ou dans du drap, à l'entrée du trou, au-dessus du vent : s'il y a quelque lapin, il sort aussi-tôt, & se jette dans les poches ou dans les collets qu'on y a tendu.

# CHAPITRE XIII.

## *Des quadrupedes sauvages moins communnes en France.*

Je renferme dans un seul Chapitre plusieurs sortes d'animaux, qui, quoiqu'ils ne se trouvent point par-tout, n'ont pourtant pas dû être oubliés dans notre Maison Rustique qui est pour nous pays.

### *Des Buffles & des Brânes.*

Le buffle, *Bubalus*, est un bœuf sauvage, dont la couleur tire sur le noir, & qui a le mugissemen

gissement plus terrible que celui du bœuf, quoiqu'il ait le regard plus doux & la tête plus petite.

Il y a des buffles mâles & femelles : celles-ci donnent du lait dès qu'elles approchent du mâle; mais elles cessent d'en avoir peu après qu'elles ont mis bas leurs petits. Elles n'en reçoivent point d'une autre espéce que de la leur, à moins que pour les empêcher de distinguer à l'odeur ce fruit étranger, on ne le frote de bouzes de vache.

On apprivoise les buffles aisément, & on en tire beaucoup de profit en Italie & en d'autres pays où ils sont communs : on les fait travailler comme on fait ici les bœufs, à la charrue & aux charrois. Ils travaillent plus long-tems, font plus d'ouvrage, sont beaucoup plus forts & mangent moins que les bœufs; mais on prétend qu'ils sont dangereux en été, & qu'ils entrent souvent en fureur, principalement quand ils voyent du rouge : s'ils sont irrités, il vont droit devant eux la tête haute; & on dit aussi qu'ils vont souvent se rafraîchir le sang dans l'eau. Ils ne coûtent pas beaucoup en harnois, parce qu'ayant le col assez court, on ne fait que leur passer un anneau de fer ou d'airain à travers les narines, & avec une corde ou une bride on les mene & gouverne comme on veut.

Le lait & le cuir de buffle sont d'un bon produit; leur chair même est en usage parmi les alimens, sur-tout chez les Juifs. Un morceau d'ongle ou de corne de buffle enfermé dans une bague qu'on met aux doigts des pieds ou des mains, est spécifique pour ceux qui ont les nerfs attaqués.

Nous n'avons point de buffles en France, mais nous y avons une autre espéce de bœufs sauvages, qu'on appelle en Provence & en Languedoc *bœufs brans* ou *brânes*. On les nourrit dans de grands marais, principalement le long de la mer, loin de tout autre bétail, parce qu'ils sont très-farouches, & qu'ils ne peuvent pas même souffrir les bœufs coupés. Au reste, ils ne sont bons ni au labour ni au charroi, & on ne les nourrit que pour les saler ou les vendre aux Bouchers.

## *De l'Elan*, Alce.

L'élan est une espéce de cheval sauvage de moyenne taille & fort gras, qui naît dans les pays septentrionaux : il tire sur un jaune obscur mêlé de gris cendré, & va en baissant la tête : il a le col & les épaules fort velues, la babine de dessous très-grosse & qui s'avance, la tête longue & menue en comparaison du reste du corps, la bouche large, les dents médiocres, les oreilles longues & larges, le pied fourchu, la peau dure & ferme, & qui resiste aux coups d'estoc & de taille. La femelle n'a point de bois, mais le mâle en a un d'environ deux pieds de long.

On les chasse à force de chiens, & ordinairement ils fuyent vers les lieux où il y a de l'eau, en avalent, & la rejettent sur les chiens. Ils vont rarement seuls, mais ils marchent un à un sur les pas les uns les autres, particulierement en tems de neige; en sorte qu'on croiroit à leur piste qu'il n'en a passé qu'un où il en a passé des centaines.

Ils s'apprivoisent aisément, sur-tout les petits qu'on peut attraper. Ils sont très-laborieux & sobres, & ils font des traites de vingt-quatre heures sans boire ni manger. Ils ont tant de force à la corne du pied, que lorsqu'ils en frapent un chien ou un loup, ils le jettent mort par terre.

La chair d'élan se mange fraiche & salée; la peau est de bon débit : les cornes, les ongles, & sur-tout les nerfs, sont souveraines contre l'épilepsie, les vapeurs & les foiblesses de nerfs. L'os d'élan se travaille comme l'yvoire, & ne jaunit point.

## *Du Renne* ou *Rangier*, Rangifer.

Le renne est un animal qui ressemble au cerf, excepté qu'il est gris-cendré, qu'il est plus grand & plus gros, que son bois qui renverse en devant & qui a plus d'andouillers, est plus couché & plus large : il a aussi les pieds plus courts & plus gros; & quand il marche, les jointures de ses jambes font un grand bruit.

Il naît en Laponie, en Suéde & autres lieux septentrionaux. Il ne mange que de la mousse, des feuilles & des herbes qu'il trouve jusques dessous la neige la plus épaisse, qu'il fait percer pour vivre. Il y a des rennes sauvages & des rennes domestiques : la femelle porte quarante semaines, & met bas en Mai. Cet animal sert de bête de somme dans les pays où il est commun : on s'y nourrit de son lait & de sa chair, & on s'y habille de sa peau; on en fait aussi des couvertures de lit & de chevaux, de même que son poil sert à garnir des selles & des oreillers : la

peau de renne sert encore à faire des sacs & des soufflets de Forgerons : de ses nerfs on fait du fil, qui s'employe sur-tout à coudre les bateaux du pays.

Le renne vit long-tems ; il jette sa fumée en troches ou en plateaux ; on le prend à l'arc, au fusil, aux filets & aux fosses. Sa venaison est plus grande que celle du cerf, & il va en rut après les cerfs, comme font les daims.

Quand on veut le chasser, il faut le quêter avec les chiens dans les endroits où l'on sçait que les bêtes fauves font leur demeure ; & là on dresse des filets selon les atours du bois.

On chasse rarement le renne à force ni avec les ciens. Il fuit aussi-tôt ; & après avoir couru quelque tems en faisant ses tours & en frayant, il s'accule contre un arbre & met la tête contre terre, pour se défendre des attaques du devant & des côtés, si on va l'attaquer par derriere l'arbre. A la différence des cerfs qui frappent des andouillers par-dessous, le renne frappe des argots dessus ; ce qui en rend la prise difficile & dangereuse, à moins qu'on ne le tue, ou qu'on ne le prenne dans des filets.

On voit dans la Haute-Allemagne une espéce particuliere de cerfs qui sont barbus, & qui ont le poil de l'estomac long comme les boucs ; ce qui les a fait nommer cerfs-boucs, *Tragelaphos*.

Il y a assi une espece de renne qui n'a point de cornes, *Hyppelaphus* : & il y en a encore d'autres sortes de figures approchantes de celle ci-dessus: on en voit jusques dans la Bohême & dans la Bisnie, & quelquefois en Angleterre.

Dans le pays du Nord on se sert des rennes pour les différens travaux de l'agriculture ; mais le principal usage de ces animaux, est d'y titer les poulkas dans lesquels on voyage sur la neige la glace. Le *poulka* est un traînau fait comme un petit batteau, pointu par l'avant & posé sur une quille qui n'a pas plus de deux ou trois pouces de largeur. Les Lapons ont de ces sortes de traînaux, longs de cinq à six pieds, qui servent à transporter leurs poissons secs & leurs pelleteries : mais ceux dont les habitans se servent pour voyager, ne sontlongs que de quatre pieds au plus. L'avant ou la pointe de ces traînaux est couverte de planches ; & sur le bord de ces planches on coule une peau de renne, que la personne qui est assise dans le poulk ramene par-devant sa poitrine, & arrête avec des cordons autour de son corps, pour empêcher que la neige dans laquelle il se trouve souvent comme enseveli, n'entre dans le traîneau. La difficulté est de garder l'équilibre, car ces traîneaux n'ont guére plus d'assiette que les patins dont on se sert en France pour glisser sur la glace ; le voyageur a pour cet effet un petit bâton dont il se sert pour se remettre en équilibre quand le traîneau panche à droite ou à gauche.

On attele le renne au traîneau avec une simple corde qui lui passe du collier entre les jambes, & on lui met une autre corde attachée au bas de ses cornes en façon de guide.

On se sert de rennes pour voyager dans les endroits du Nord où les chevaux auroient de la peine à aller, ou dans les pays où l'on n'auroit pas de quoi nourir les chevaux. Quelques Voyageurs ont écrit que quand on disoit au renne à l'oreille l'endroit où l'on vouloit aller, il l'entendoit ; c'est une fable. Les rennes sont très-vîtes, mais ils ne sont pas forts. Attelés à un traîneau, ils pourroient faire trente lieues en un jour, si le chemin étoit bien battu ; mais lorsque le chemin n'est pas dur & battu, & qu'il faut que le traineau laboure la neige, le renne a bien de la peine à avancer, & ne va que fort lentement.

## *Du Bouc sauvage.*

Le bouc sauvage jette ses fumées par troches au commencement du printems, & ensuite elles sont formées comme celles des cerfs ; c'est par elles qu'on juge de cet animal.

Il va au rut vers la Toussaint, reste un mois en chaleur, puis il se met en harde, & descend des montagnes où il a démeuré tout l'été, parce qu'il n'y trouve plus à viander.

Le bon tems pour le chasser est vers la Toussaint : on choisit la nuit pour le surprendre dans les montagnes : on se place dans les cabanes des Pâtres, après avoir été huit jours auparavant en connoître les faites les atours & les fuites : on dresse des haies au devant des roches par où les boucs pourroient se sauver : on fait le plus de bruit que l'on peut pour qu'ils s'étendent partout le rocher ; sinon on y porte des gens qui jettent des pierres pour détourner le bouc : on le quête avec le limier, on le force avec quatre relais ; le bouc va se rendre aux petites rivieres, & là on lui lâche le dernier relais à vûe.

## *Du Chamois* ou *Isard*, Rupi-capra *; & du Bouctin*, Ibex

Le chamois est une espéce de chêvre très-sauvage qui habite les montagnes, & qui s'élance

d'un rocher à un autre. Elle est plus grande & a les jambes plus longues & le poil plus court que la chevre domestique. La chair en est séche & bonne aux phtysiques. La peau de chamois se vend aux Peaussiers, aux Pelletiers, aux Gantiers & autres, pour en faire des vestes, de culottes, bas, gants, &c. qui se savonnent parfaitement. On trouve des chamois jusqu'au bas des Alpes.

Le bouctin est un bouc sauvage qui ressemble au chamois, excepté qu'il a les cornes plus longues & plus larges. Il est fort chaud, & se tient presque toujours sur la neige ou sur la glace : il habite sur le sommet des rochers. On en trouve dans les Alpes du Dauphiné & de Savoye, & chez les Grisons. Leur peaux servent de fourrures l'hiver, & de leurs cornes on fait des tasses.

On les prend aux filets & aux piéges, ou bien on les tire au fusil ou à l'arc dans les pays montagneux ; car dans les plaines on peut aisement les attraper à la course.

## *Du Vigogne & du Pacos.*

La vigogne est une espéce de mouton, ou plutôt un bouc sauvage que les Espagnols ont apporté du Pérou. Cet animal est plus haut qu'une chevre, de couleur fauve, & très-léger à la course. Il paît sur le haut des montagnes & auprès des neiges : il aime le froid & les lieux solitaires, & on l'y trouve par bandes.

On les arrête en les empêtrant dans des filets plombés par les bouts : ou bien les Paysans s'essemblent en grand nombre autour d'une montagne où ils sçavent qu'il y a quantité de ces bêtes ; ils s'approchent toujours en rétrécissant le cercle ; & quand tous les vigognes se trouvent pris dans une espace resserré, ils donnent la liberté aux femelles, & gardent les mâles. Il y en a qui s'apprivoisent.

On les tond comme les brebis ; & de-là viennent ces belles laines qui portent le même nom de vigogne, que les Espagnols nous envoyent. Il y en a de plusieurs couleurs toutes naturelles, & qui n'ont pas besoin de teinture : les rouges sont les plus estimés. La laine de vigogne est excellente pour les maux de reins & pour la goutte. Les Indiens en mangent la chair : elle n'est pas agréable au goût, mais on tient qu'elle est fort saine. On trouve dans les entrailles du vigogne un bézoard, qui est le meilleur de tous, après celui du levant.

Le pacos est une autre espéce de mouton qui vient aussi du Pérou, & qui ressemble beaucoup au vigogne ; mais il est familier, délicat, a peu de chair, & beaucoup de laine qui est extrêmement fine. On s'en sert beaucoup en Médecine.

## *De l'Ane sauvage*, Onager.

L'âne sauvage est commun dans la Frise & dans les pays du Nord ; on l'apprivoise aisément : il est de bon service & on en mange la chair. Il seroit bon d'en avoir pour étalons.

## *Du Loup-Cervier*, Lupus-Cervarius.

Le loup-cervier que quelques-uns confondent avec le linx, est extrêmement farouche & vorace. Il a la tête petite, les yeux étincelans, la vûe excellente, l'air gai, les oreilles courtes, une barbe de chat, les pieds fort velus, le fond du ventre blanc avec quelques taches noires, & les extrêmités du poil de dessus le dos tirant sur le blanc, avec des mouchetures sur tout le corps.

Ces animaux sont plus communs en Pologne, Moscovie & Suede qu'ailleurs : ils vivent de chair, sur-tout de chats sauvages & de *cerfs* sur lesquels ils se ruent avec une extrême voracité, comme le loup ; d'où leur vient le nom de *loups-cerviers*. Ils se cachent quelquefois sur des arbres, & de-là ils se jettent sur les animaux à quatre pieds, leur mangent la cervelle & leur sucent le sang. Aussi-tôt que le loup-cervier a pissé son urine se glace, & il s'en forme une espéce de pierre luisante qui le fait découvrir, quand il n'a pas eu la malice ou le tems de la couvrir de terre. Il y a des pays où on les fait brûler tout entiers avec leur peau ; & on dit que la cendre en est bonne pour arrêter le prurit & la chaudepisse aux hommes qui en avalent dans de l'eau, & l'ardeur des femmes qui s'en lavent. Quoi qu'il en soit, l'Orléanois ayant été infecté de ces bêtes farouches en 1700, on les détruisit par le fusil. Les Anglois avoient employé utilement les criminels à purger leur Isle de toutes sortes de loups.

### *De l'Ours*, Ursus.

L'ours est une bête féroce qui se retire dans les montagnes : il a le poil long & fort, & des ongles crochus qui lui servent à monter au haut des arbres. Il y en a dans les Alpes, & encore plus en Allemagne & vers le Nord. On l'y chasse & on le mange, sur-tout l'ourson.

Les peaux d'ours se vendent pour faire des housses ou des couvertures de chevaux, & des sacs propres à tenir les pieds chauds l'hiver. Celles d'oursons s'employent à faire des manchons & autres fourrures. La graisse d'ours est souveraine pour les humeurs froides, la goutte & les rhumatismes : elle entre aussi dans différentes compositions galeniques. Pour être bonne, il faut qu'elle soit nouvellement fondue, grisâtre, gluante, d'une odeur forte & assez mauvaise, & d'une consistance moyenne : quand elle est trop blanche, c'est une preuve qu'elle est sophistiquée & mêlangée de suif ordinaire.

### *De l'Ecureuil*, Sciurus.

L'écureuil est une espéce de rat naturellement sauvage, mais qui s'apprivoise volontiers, qui est joli & gai, & qui a une grande & grosse queue en comparaison du corps. On voit des écureuils par-tout, mais principalement dans les pays septentrionaux : ils sont ordinairement roux ; en Pologne ils sont gris & roux ; en Russie ils sont cendrés ; en Podolie il y en a de plusieurs couleurs ; en Laponie ils changent tous les ans de couleur, & de roux qu'ils sont l'été, ils deviennent gris l'hiver. Leurs pattes de devant leur servent de mains : leur queue traîne à terre quand ils marchent ; elle est couchée le long du dos lorsqu'ils sont assis ; elle leur sert d'aîle quand ils sautent, de voile quand ils traversent une riviere sur quelque écorce, & de parasol quand ils se reposent au soleil. Ils prévoyent si bien le changement de tems, qu'ils bouchent leurs trous du côté d'où le vent doit souffler, & se percent sous terre une autre sortie dans l'endroit opposé.

Ils vivent de pommes, de châtaignes, de noix, de feines & de glands : ils en amassent l'été pour l'hiver. Ils font leurs nids au haut des arbres, & donnent à la fois trois ou quatre petits, qui quittent le nid au bout de trois ou quatre jours.

Il y a des gens qui les mangent, sur-tout en Velay & en Auvergne, & c'est la nourriture ordinaire des Lapons. La graisse de cet animal est émolliente & récommandée pour les maux d'oreilles. Quelques uns disent que la plupart des écureuils font la chasse aux rats & aux souris.

### *Du Hérisson*, Echinus ; *& du Porc-Epic*, Histrix.

Le hérisson est un animal de la grosseur d'un lapin, qui a la bouche semblable à celle du liévre, & des oreilles comme l'homme, qui a quatre dents, & qui a sur le dos & aux flancs des piquants en partie blancs & en partie noirs, qu'il baisse ou leve quand il lui plaît.

On trouve des hérissons par-tout dans les ronces & dans les buissons : ils vivent de pommes, de raisins & d'autres fruits, & lorsqu'ils peuvent, ils en emportent dans leur retraite, après les avoir armés d'épines : on en a vû aussi boire du lait & du vin dans les maisons ; ils vivent le plus souvent de racines, & on dit qu'ils peuvent être un an sans manger. Ils se cachent tout l'hiver, & ne vont chercher à manger que la nuit.

Aux approches des chiens & des Chasseurs, ou des bêtes qui leur sont ennemies, comme loup ou renard, ils se plient tout en rond, & contrefont le mort ; & quand on les prend, ils jettent de l'urine, à ce qu'on prétend, qui leur fait tomber les piquants, lorsqu'ils en sont atteints. Ils changent de demeure du nord au midi, suivant le vent, même dans les maisons où on les tient enfermés.

Le hérisson est bon à manger, sur-tout au mois d'Août & en automne qu'il est gras ; mais il faut prendre garde aux piquants. Les Espagnols le mangent sans scrupule en Carême, parce qu'il ne se nourrit alors que d'œufs de fourmis, d'herbes & de racines : son foye est estimé pour les maux de reins.

Le porc-épic n'est qu'un gros hérisson, qui a les piquants plus longs, plus mobiles & plus traversés. Il est commun en Afrique & aux Indes, & rare ailleurs ; il passe pour un bon mets.

On chasse le hérisson & le porc-épic avec des bassets & des furets, comme les bêtes puantes.

### *Visacos*, Riches.

Outre le lapin commun & le *visacos*, lapin d'Amérique à queue de chat, il nous en est venu

quantité d'eſpéces de la nouvelle Eſpagne & de l'Iſle Eſpagnole, entr'autres ceux qu'on appelle *riches*, qui ſe nouriſſent & ſe multiplient aiſément.

# CHAPITRE XIV.

## *Du Gibier-Plume, & principalement de la Sauvagine.*

ON chaſſe les oiſeaux au vol & au fuſil ; ou bien on les prend à la tiraſſe, à la tonnelle, au tramail, à la pannetiere, aux rejets ou repuces, au raffle, aux nappes, aux halliers, aux appeaux, aux poches, au traîneau, aux collets ; ou à la pipée, à la glu, à la pinſonnée, au trébuchet, à la fouée, &c.

Parmi le grand nombre d'oiſeaux dont il ſera parlé dans ce Chapitre, il y en a beaucoup qu'on apprivoiſe ou qu'on engraiſſe, les uns pour la table, les autres pour mettre en cage, & d'autres pour augmenter le peuple de la baſſe-cour, ou orner la ménagerie. C'eſt pourquoi on a inventé pour les prendre, quantité de manieres que j'expliquerai au dernier Chapitre du Livre ſuivant.

## ARTICLE PREMIER.

### *Des Oiſeaux réſidans.*

Je commence le gibier-plume par les oiſeaux qui reſtent dans le pays.

### *De la Perdrix*, Perdix.

On en diſtingue de huit ſortes ; la vulgaire ou maillée, la rouge, la griſe, la blanche, *galopus*, la grecque ; la damaſcene & l'indienne.

Les maillées ſont les plus communes. Les rouges ſont les plus belles ; ordinairement elles ſont marquetées agréablement, & ont le bec & les pieds rouges, un petit cercle de duvet rouge autour de l'œil, avec un demi-cercle de plumes rougeâtres au poitrail, & un petit ergot à la jambe. Les griſes ſont moins groſſes, mais elles paſſent pour avoir le fumet plus fin que les rouges. Les blanches ont la délicateſſe des rouges & le fumet des griſes, mais elles ſont rares hors la Savoye.

On tient que les perdrix vivent juſqu'à quinze, ſeize, & même vingt-cinq ans ; & on compte que la femelle pond ſes œufs en deux endroits, que le mâle en couve une partie, & la femelle l'autre.

Quoi qu'il en ſoit, les perdrix ont le vol aſſez bas & de peu de durée, courant beaucoup mieux qu'elles ne volent. Les rouges ſont plus pareſſeuſes au partir que les griſes ; elles ſe plaiſent toutes dans les plaines & dans les lieux buiſſonneux : elles ne ſe perchent jamais ; elles ſe nourriſſent de grains & d'autres petits fruits qu'elles trouvent en marchant ; ſinon, de limaçons, de vers, & des ſommités les plus tendres des plantes. On les apprivoiſe aiſément, & elles ſont dociles.

Pour qu'une terre ſe peuple bien en perdrix. 1°. Epargnez-les, elles & leurs petits, depuis la fin de l'hiver juſqu'en Juillet. 2°. Détruiſez le plus que vous pourrez les bêtes carnaſſieres & les oiſeaux de proie. 3°. Chaſſez au loin, ou du moins aux extrêmités de votre terre ; tirez plutôt les mâles que les femelles, parce qu'ils caſſent leurs œufs pour faire toujours l'amour, & volent à la premiere qu'ils entendent. 4°. Empêchez ceux qui dreſſent des collets ou lacets, & ceux qui dénichent les œufs de perdrix. 5°. Enfin faites prendre ou acheter en Mai & Juin dans les mauvais pays écartés, tout ce que vous pourrez avoir d'œufs de perdrix ; donnez les à couver à des poules communes, ſans mêler les couvées, afin que les perdreaux de chaque ponte écloſent tous enſemble. Comme les perdrix pondent juſqu'à douze & quinze œufs à la fois, ces ſortes de peuplades qui ne courent aucun riſque dans la maiſon, ſont ordinairement heureuſes. On tient la poule couveuſe enfermée dans une chambre ou autre endroit ſec & clos, afin que les petits qui écloront au bout de trois ſemaines, s'accoutument avec elle ; autrement ils s'envoleroient bientôt après. On les nourrit d'abord de mie de pain ou de millet. On doit avoir ſoin de les remettre ſur leurs jambes quand ils tombent les trois ou quatre premiers jours ; car

ils ne peuvent pas encore se relever d'eux-mêmes. Lorsqu'ils sont un peu forts, on leur donne du froment jusqu'à ce qu'ils soient maillés, ce qui arrive sur la fin de Juillet; alors on leur laisse prendre l'essor pour garnir la terre.

Quand on veut les retenir dans la basse-cour, ou les apprivoise chez soi, il faut dès avant qu'ils soient maillés, les mener de tems en tems avec leur mere couveuse parmi les autres poules & le reste de la volaille, pour les y accoutumer peu à peu, & les tenir même quelque tems enfermés tous ensemble: les perdreaux en essuyeront d'abord quelques coups de bec, mais bientôt ils vivront & mangeront ensemble sans se battre. On doit avoir la précaution de leur arracher de bonne heure les deux plus fortes plumes de chaque aîle, & de leur couper un peu l'extrêmité des autres, de peur qu'ils ne s'envolent dans les champs sans retour.

Pour que les perdreaux éclos de ces couvées domestiques s'y habituent plus aisement, il faut encore observer de ne pas prendre pour cet effet des œufs qui ayent été trouvés auprès de la maison où on les fait couver; parce que les perdreaux qui en viennent, connoissent par un instinct particulier le cri de leur vraie mere, quoiqu'ils ne l'ayent jamais vûe, & y volent sur le champ pour ne la plus quitter. Pour être plus sûr d'eux, accoutumez les d'abord avec leur mere couveuse dans un jardin, verger ou clos bien fermé, où il y ait quelque broussaille ou bosquet, & nourissez-les-y à des heures reglées: vos perdreaux s'y feront si bien, que quoiqu'ils s'envolent le jour pour s'égayer, ils y reviendront le soir à l'heure du repas, & même y pondront & couveront. On fait des compagnies entieres de perdreaux si domestiques & si privées, qu'ils reviennent au son du tambour ou au premier coup de sifflet de celui qui en prend soin.

Au surplus, voyez ce qui a été dit des volieres à perdrix au Chapitre V. ci-dessus.

Pour engraisser des perdrix & les rendre plus succulentes, on choisit un petit endroit clos de murs de tous côtés, couvert de tuiles ou de bardeaux, qui n'aura de jour que par une fenêtre fermée d'un réseau à grandes mailles & une petite porte d'entrée; il n'y aura ni arbre ni herbes proche de ce lieu, parce que lorsque ces oiseaux en voyent, ils s'ennuyent, dit-on, de leur prison, & maigrissent au lieu d'engraisser. Ils ne doivent avoir de jour qu'autant qu'il leur en faut pour voir & prendre la norriture qu'on leur donne. On les laisse ainsi renfermés durant un mois; c'est assez pour leur faire prendre graisse.

Pour tuer les perdrix, on ne les saigne point, mais on leur écrase la tête, ou on leur rompt l'échine.

La chasse noble des perdrix se fait au vol, ou bien à force, en les piquant sans relâche avec les chiens à contre-vent, afin que la perdrix vole avec plus de peine, & que les chiens ayent plus de sentiment: on prend ordinairement les perdrix après trois vols. Le tems où elles ont plus de force, est depuis Novembre jusqu'en Février: les grises tiennent mieux que les rouges, parce qu'elles reprennent haleine plus vîte.

La chasse meurtriere des perdrix se fait au fusil & aux filets. On les prend aussi aux traîneaux, aux halliers, aux piéges, aux trébuchets, au leurre, à la tonnelle, à la chantrelle, à la pochette, & aux collets; & cela dans les vignes, dans les bruyeres, dans les chaumes, dans les bleds verds, & autres endroits que l'on sçait qu'elles fréquentent. La meilleure heure est avant le soleil couché, ou dès l'aurore.

Les Braconniers sement du froment infusé dans de l'eau-de-vie aux endroits où il y a du repaire de perdrix, pour les enyvrer & les prendre.

La perdrix, pour être bonne à manger, veut être mortifiée.

On distingue une jeune perdrix d'avec une vielle, en ce que la jeune a le bec noir & la jambe menue & brune; c'est pourquoi les Rôtisseurs en refaisant les vieilles sur le feu, leur brûlent le haut du bec & les jambes. Les mâles sont toujours meilleurs & d'un plus haut goût, sur-tout les jeunes qui n'ont point encore couplé.

A l'œil d'une perdrix on connoît si elle est vieille tuée: ouvrez-lui la paupiere; si l'œil en gros, luisant & comme vif, c'est une marque qu'elle est fraîche; car à mesure qu'on la garde, il se ternit, puis se desséche, & enfin il se perd entierement.

Pour les garder long-tems, après leur avoir tiré le gros boyau qui se corrompt promptement, on les laisse à la cave ou dans un tas de bled sans y toucher. Quelque faisandée que soit pourtant une perdrix, elle est toujours mangeable, pourvu qu'elle n'ait point le goût de relan: il se contracte quand on l'empaille toute chaude, ou après un dégel, ou lorsqu'on l'enferme dans un lieu trop humide.

### *Du Faisan*, Fasianus.

Le faisan est sauvage & niais, il aime les écarts; les marécages, les bois & broussailles. Il y vit de grains, de fruits & de baies: on le découvre aisément à son chant le matin, & aux fiantes

qu'il laisse le long des petits sentiers par où il court, sur-tout après la rosée.

Il n'y a qu'à jetter du grain & semer du sarrasin dans de mauvaises terres pour les y retenir & les y accoutumer. On peut aussi en avoir chez soi, en en faisant couver des œufs dans leurs nids, comme on vient de le dire des perdrix.

Au surplus, voyez ce qui a été dit du faisan, Tome I. page 99.

J'ai aussi parlé de l'*uro-gallus* ou *faisan-bruant*, tant grand que petit : ils sont assez communs dans les montagnes du Forez & du Dauphiné ; on les confond mal-à-propos avec les coqs de bruyere ; l'espéce en est pourtant différente, tant pour le mâle que pour la femelle.

On chasse les faisans au fusil en tout tems : on doit pourtant respecter celui de la ponte qui est au mois de Mars. On les prend encore à la pâtée, aux halliers, à la tirasse, aux poches & aux collets.

## *Du Francolin*, Attagen.

Le francolin est entre le faisan & la perdrix pour la grosseur. Il a la tête, le col & le croupion tirant sur le rouge avec un peu de violet & de noir ; l'estomac & le ventre marqués de blanc & de noir ; le bec, les jambes avec les extrêmités des aîles & de la queue noires. Il ne chante pas, mais il a un certain cri qui approche du chant. Il est excellent à manger, sur-tout pour ceux qui ont l'estomac foible ou qui ont la gravelle. Bien des gens le preferent au faisan ; il quitte rarement les lieux élevés.

L'Espagne, les Pyrenées, les Alpes & l'Auvergne nous en fournissent. On les chasse comme les faisans, & on les nourrit de grains & de fruits, ou comme le pigeon. Ils font leur nid en terre, & élevent autant de petits que les perdrix.

## *Du Coq de Bruyere*, Gallus Silvestris; *& de la Gelinotte de Bois*, Gallinago.

Le coq sauvage se trouve dans les bruyeres qu'il aime, & dont il porte le nom. On le chasse & on le nourrit comme le faisan ; ou bien on le prend à la passée comme les bécasses. Le coq de bruyere n'est bon qu en pâte & en daube, & la poule de bruyere est bonne à rôtir.

Le nom de gelinotte, diminutif du vieux mot *geline*, qui veut dire poule, est générique : on le donne à la poule en engraissée dans la basse-cour ; on nomme aussi la femelle du faisan, gelinotte : il y a des gelinottes d'eau qui tiennent de la poule & du canard ; il y en a même de grandeurs & plumages différens ; mais par le mot de gelinotte on entend proprement la gelinotte de bois *gallina corylorum.*

C'est une poule sauvage qui ressemble assez à la perdrix : elle a le dessus du dos gris, les grosses plumes des aîles marquêtées, le dessous de la gorge & du ventre blanc, le col de la faisande, le bec court, rond & noir, la queue de perdrix, & les jambes courtes & couvertes de plumes jusqu'à la moitié. La chair en est délicate & le goût exquis ; elle est bien meilleure que la perdrix. Il y en a beaucoup dans les Ardennes, dans la Lorraine, dans le Forez, dans le Dauphiné & dans les Alpes, d'où on nous les apporte l'hiver.

On les prend dans le bois assez facilement, parce qu'elles ont le vol bas ; elles aiment, à ce qu'on prétend, les cerfs, & elles sautent quelquefois sur leur dos ; mais elles ont une aversion particuliere pour les poules, poulets & coqs communs ; elles vivent de grains & de noisettes, & font leurs nids dans les haies & dans les bois.

On les nourrit de froment, avoine, orge ou autre gain, & on les engraisse comme les faisandeaux, quoiqu'elles soient plus sauvages. Celles qui viennent d'œufs de leur ponte pris dans les bois, & couvés par une poule commune, sont moins difficiles à apprivoiser ; mais il faut toujours se méfier de leur naturel, & les tenir enfermées.

Les gelinottes de bois élevées ou nourries à la maison, sont ordinairement plus grasses que les autres, mais elles n'ont pas le fumet si excellent : on doit aussi les tenir toujours séparées d'avec les autres poules, à cause de le leur antipathie. On les chasse comme les faisans.

## *Des Pintades.*

Les pintades ne sont guéres plus grosses que nos poules : mais bien plus hautes en cuisses ; & elles ont une espéce de bosse sur le dos : leurs plumes sont ordinairement noires, marquetées de petits point blancs, ( *numidicæ guttatæ* ) & quelquefois variées de différentes couleurs avec une aigrette de plume brillante comme l'or, & une crête de même, ce qui fait plaisir à voir : l'appendice qu'elles ont à chaque joue, est attaché à la mâchoire supérieure, & il est rouge aux femelles, & bleu aux mâles.

Cet oiseau, qu'on appelle autrement *poule de Guinée*, *de Numidie ou d'Afrique* parce qu'elle

vient de ces pays, est devenu commun en France, & jusques dans le Nord, par la voie des œufs qu'on en fait couver à des poules communes. Aussi-tôt que les pintades sont écloses, il n'y a qu'à les tenir chaudement, & les nourrir de jaunes d'œufs durs, de millet & de navette broyés avec un peu de lait, de pains de fourmi, & un peu d'eau claire. On les traite au surplus comme la volaille ordinaire. Il faut veiller avec soin sur elles pour leurs œufs; car elles se plaisent à pondre à l'écart, & presque toujours en différens endroits.

### *Des Poules d'eau & des Râles.*

La poule d'eau, *fulica*, est un oiseau aquatique qui tient de la poule & du canard; elle a le corps grêle, la tête petite, les plumes de différentes couleurs, le bec long, noir & un peu courbé, la queue courte, & les jambes oblongues; ce qui fait qu'elle marche commodément dans l'eau & autour : elle ne nage pas bien facilement; elle se nourrit de petits poissons, de vermisseaux, d'insectes & de plantes de marais.

Il y a un grand nombre d'espéces de poules d'eau : il y en a de grandes, de moyennes & de petites : il y en a des rouges & des blanchâtres, quoique la plûpart soient noires ou cendrées : les unes ont les pieds blancs, d'autres couleur de rose, d'autres jaunes, d'autres cendrés ou noirs.

Le *râle d'eau* est gros à peu près comme un merle; il a le plumage des poules d'eau grises & noires : il a aussi la chair un peu noire, & il engraisse aisément.

Les poules & râles d'eau se trouvent dans les marais & prairies, le long des petites rivieres, des étangs, & dans les endroits où il y a des gros joncs. Ils chantent nuit & jour, & c'est ce qui les découvre aux tireurs; ils volent bas & peu : on les chasse en tout tems, mais principalement en Mai & Juin.

Le *râle de terre* s'appelle communément *râle de genet*, parce qu'il n'habite que la terre & les bois taillis, où il se nourrit de genet, qui est l'aliment qu'il aime le plus, & qui rend sa chair plus délicate. Il a le plumage rouge, blanc, beau & bigarré, le bec long, pointu, moins dur & moins ferme, & le corps plus élancé & plus solide que la perdrix : il est à peu près de la même grosseur. Il se nourrit aussi de millet & autres grains. Sa chair est délicate & tendre, sentant un peu la venaison, sur-tout quand il est gras & jeune. Il est un peu plus gros & bien meilleur que le râle d'eau. Il ressemble par de certaines marques aux cailles, dont quelques-uns l'appellent le roi & le conducteur : d'autres croyent même qu'il fraye avec elles, parce que les cailles ont un grand attachement à le suivre, & rarement voit-on un râle de genet, sans rencontrer une compagnie de cailles après. Il y a cependant râle mâle & femelle.

Les râles de terre ne volent pas facilement, non plus que ceux d'eau; mais en récompense ils marchent d'une grande vîtesse.

On les trouve le long des haies, dans les plaines, côteaux & taillis, principalement où le genet abonde. La plus forte chasse s'en fait en Août & Septembre, & jusqu'à la fin de l'hiver.

On prend beaucoup de tous ces oiseaux au hallier.

### *Du Merle*, Merula.

Le merle est gros environ comme une mauviette, & ordinairement noir, quoiqu'il s'en trouve en quelques endroits de blancs : il chante, siffle, & apprend aisément à parler. Le mâle a les jambes jaunes & le bec de même, tirant sur le rouge : la femelle est de couleur de suie, & a l'estomac semé de petites taches d'un blanc sale.

Les merles aiment les baies de mirthe, de laurier, de houx & de sureau: quand ils n'en ont point, ils vivent de vers de terre & de pommes. En cage on les nourrit de pâte faite de chenevis écrasé, de persil haché menu, & de mie de pain trempée dans de l'eau, & on leur change cette pâte tous les deux jours, pour qu'elle ne s'aigrisse point. Les curieux les nourrissent de viande, afin qu'ils ayent la voix nette & agréable.

Ils habitent les endroits où il y a beaucoup d'arbres, les lieux épineux, les bois & les fentes de murailles. Ils font leurs nids au haut des arbres ou dans les broussailles. Ils commencent à pondre sur la fin de l'hiver, & ne font que quatre ou cinq petits : c'est sur la fin d'Avril qu'on va les dénicher.

Ils volent assez bas & le long des haies. On les chasse principalement après les vendanges. On les prend au répuce & au filet en toutes saisons, sur-tout quand il fait du brouillard.

Les merles blancs se trouvent dans les pays de montagne, comme l'Auvergne & la Savoye.

## *De la Grive*, Turdus.

La grive est un oiseau de couleur plombée, qui est fort docile, chante & siffle assez agréablement, & apprend même à parler. On la sert sur les meilleures tables, à cause de son bon goût : elle est bien plus délicate & moins indigeste que le merle, qui y a beaucoup de rapport, & on en fait des pâtés & des ragoûts excellens.

Il y a trois sortes de grives ; la petite, la commune qui est un peu plus grosse qu'une allouette, & la grosse qui ne l'est guéres moins qu'un geai.

Les grives, tant le mâle que la femelle, sont grivelées l'été, & non l'hiver. Il y en a de passage qui viennent par mer en automne.

La grive d'Ardennes qui est la mauviette, a le dessous de l'aîle rouge ; on la trouve en automne dans les vignobles.

Les grives vivent de baies de mirthe, de geniévre ; de sureau & de lierre ; d'olives, de glands, de vers, de moucherons & autres insectes, & sont très-friandes de gui de chêne; elles font jusqu'à dix petits, mais à la cime des arbres. Celles de vignes valent mieux que celles de plaines & de bois.

Elles sont grasses en automne : on les chasse alors le long des haies ou dans les vignes : on en prend beaucoup au filet & aux collets pendant toute l'année.

Les *tourdes* ou *tourds* sont une espéce de grives, & il y en a de quatre sortes : la *tourdre de calandre* ; le *tourd commun*, qui est de la grosseur d'un merle ; le *mauvis*, qui est plus petit & rougeâtre ; & la tourde*le toine* ou *thrale*, qui est la plus petite de toutes. C'est de la tourde commune qu'il s'agit ici.

Les Anciens engraissoient beaucoup de ces oiseaux ; ce qui se pratique encore dans les pays chauds, comme en Provence & Languedoc.

Les tourdes demandent plus de soin & de dépense pour les engraisser que les cailles : on les éleve bien par-tout, mais beaucoup mieux dans les contrées où ils ont été pris ; car ce n'est qu'avec risque qu'on les transporte. Si on les enferme dans des cages, ils meurent la plûpart, comme lorsqu'on les met en voliere incontinent après qu'on les a pris dans les filets.

Pour élever des tourds qu'on veut engraisser, il faut en avoir des privés, qu'on mêle parmi ceux qu'on prend ; les premiers instruits par les Oiseliers, aprivoisent les autres en voltigeant autour d'eux, & les accoûtument insensiblement à manger, boire, & faire comme eux.

Mais on doit choisir un lieu exposé au levant, dans lequel il y aura des perches mises en travers, & scellées des deux bouts dans un mur, pour reposer ces oiseaux, qui ne se plaisent point à terre lorsqu'ils sont rassasiés. Ces perches ne doivent être élevées de terre qu'à la hauteur d'un homme, afin de pouvoir y prendre les tourds lorsqu'ils seront gras, & qu'on en aura besoin.

Il est bon de leur donner à manger dans un endroit de la voliere où il n'y aura point de perches, afin que leur mangeaille soit nette. Les figues séches pilées & bien broyées avec de la farine sont leur nourriture ordinaire, & toujours en si grande quantité, qu'ils en laissent de reste. Il y en a qui se donnent la peine de leur mâcher ces figues.

D'autres veulent qu'on les nourrisse de différentes choses à la fois, pour qu'ils en mangent davantage, & engraissent plutôt. C'est pourquoi avec les figues on leur jette du lentisque, des baies de mirthes, des olives sauvages, & des graines de lierre & d'arbousier, qui sont la nourriture ordinaire qu'ils prennent dans les champs.

On a soin encore de leur donner du millet dans de petites auges faites exprès : c'est le pain qui les maintient le mieux, & dont on ne doit point les laisser manquer. Il faut leur donner de l'eau nette pour boire, & la leur renouveller souvent.

## *De la Huppe* ou *Puput*, Upupa.

La huppe est une espéce de pie, de la grosseur d'une grive, remarquable par sa crête ou huppe composée de vingt-six plumes inégales, qui commence dès le haut du bec, en s'entendant jusqu'au derriere de la tête, & qu'elle ouvre & ferme comme il lui plaît : ses aîles ne finissent pas en pointe, comme aux autres oiseaux, mais elles vont en arrondissant ; ce qui fait qu'elle a le vol très lent.

Cet oiseau est assez beau, à cause de sa huppe & de la diversité de ses couleurs ; mais il est sale, & n'a point de chant ; il n'a qu'un cri enroué qui s'entend de loin ; en récompense sa chair est bonne & agréablement odorée. La fable en a dit bien des merveilles.

On ne le voit guére que pendant les trois mois de l'été. Il se branche rarement, se retire plus souvent dans les masures & le long des grands chemins ; il vit de vers & d'excrémens de l'hom-

me ; il en met à son nid qu'il place ordinairement dans des creux d'arbres ; sa ponte est de trois œufs semblables à ceux des perdrix.

Le mâle se distingue d'avec la femelle, en ce qu'il a la couronne plus haute, la tête plus ronde, & des couleurs plus vives & plus animées.

On dit qu'il ne se voit pas de ces oiseaux en Angleterre, quoiqu'ils soient très-communs en France, & encore plus en Allemagne.

Ceux qui voudront nourrir des huppes par curiosité, leur donneront du cœur par petits morceaux, & des vers dans un petit auget où il y ait de l'eau ; mais elles ne vivent guéres en cage.

### *Du Vaneau*, Vanellus.

Le vaneau est gros à peu près comme un pigeon. Il a sur la tête une espéce de crête oblongue & noire, le col verd, & le reste du corps de différentes couleurs, où on remarque du verd, du bleu, du noir & du blanc. Son cri a quelque rapport à celui d'une chévre : il se jette sur les mouches en l'air ; il est presque toujours en mouvement, vole rapidement, & fait en volant un assez grand bruit qui ressemble à celui que produit un *van*, d'où lui vient le nom de *vaneau*. On les voit l'hiver par bandes très-nombreuses.

Il habite ordinairement les lieux marécageux, proche des rivieres & des lacs : il se nourrit de vers & de mouches ; il a la chair assez semblable à celle du pluvier, mais moins délicate. On le chasse depuis la Toussaint jusqu'à la Sainte Catherine.

Quand on approche de quelques nids de vaneaux, les meres en sortent, & volent doucement devant vous, pour vous amuser & vous détourner du nid. Ils vont seuls l'été, & par bandes l'hiver. On en prend jusqu'à soixante d'un coup de filet. On les mange sans les vuider, comme la grive, le pluvier, la bécasse, l'alouette, &c.

### *De l'Etourneau*, Sturnus.

L'étourneau est gros comme un merle : il est ordinairement marqueté de taches blanches, quelquefois rouges ou jaunes ; il a la queue courte & noire, les pieds presque couleur de safran, & le bec semblable à celui de la pie.

Il est gourmand, mais docile ; il s'apprivoise aisément, & on lui apprend à parler. C'est un assez bon manger quand il est gras.

Les étourneaux se trouvent presque en toutes sortes d'endroits. Ils habitent l'été dans les forêts, dans les prés & dans les lieux aquatiques ; & l'hiver ils se réfugient sur les tours, sur les maisons, & dans les trous qu'ils y rencontrent, & souvent même dans les pots à moineaux qu'on a attaché aux murailles. Leur nombre croît en automne par l'arrivée de ceux de passage.

Ils se nourrissent de baies de sureau, de raisins, d'olives, de millet, de panis, d'avoine, & d'autres semences : ils vivent aussi de vers, de ciguë, & de la chair des cadavres.

Ils volent toujours par bandes, & ils s'attroupent vers le soir, quelquefois en si grand nombre, & ils volent avec tant de force & d'impétuosité, qu'ils forment une espéce de nuée, & qu'ils font en même tems un bruit qu'on pourroit prendre pour celui d'une tempête.

En se mettant à voler, toute la bande fait un grand cercle, & revient à l'endroit d'où elles ont parti, en tournoyant ; d'où leur vient le nom d'étourneaux ; ou bien il vient de ce qu'ils retournent & ratissent la terre avec leurs pieds, en y cherchant de quoi vivre.

Ce vol circulaire des bandes d'étourneaux facilite au Chasseur le moyen d'en tirer quelques-uns ; & aussi-tôt toute la bande vient tournoyer autour de leurs compagnons morts ou blessés, pendant que le tireur couvert de quelques branches ou roseaux, en fait pleine tuerie.

C'est particulierement après le mois d'Août & en automne qu'on chasse aux étourneaux, parce qu'alors ils sont gras de grains, de raisins ou de bonnes baies. Ils font un si grand dégât dans les vignes & dans les bleds, où ils tombent par nuées & à diverses reprises, que les Loix ont mis ce dommage au nombre de ceux causés par une force majeure, dont le Propriétaire doit indemniser le Fermier à proportion de sa perte.

On prend aussi les étourneaux à la pannetiere & aux filets : on peut en engraisser chez soi.

Pour cet effet, ayez des étourneaux pris au filet ou autrement, mettez-les dans une voliere proportionnée au nombre que vous voulez engraisser ; cette voliere aura jour par une petite fenêtre treillissée de fil-de-fer, de lattes, ou simplement d'un réseau à grandes mailles, maçonnez & crépissez le dedans de la voliere, pour que les rats & autres bêtes n'y puissent point entrer ; placez-y des petites perches avec des traverses, pour jucher vos étourneaux : nourrissez-les-y bien de millet ou de froment, ensorte qu'ils en ayent toujours de reste, & de

l'eau bien nette : au bout d'un mois ils seront gras & bons à manger & à vendre ; il y a des Paysans qui vivent de ce petit commerce. On tient que les étourneaux en sont meilleurs à manger, quand on leur a coupé la tête aussi-tôt qu'ils ont été pris.

### *De la Corneille*, Cornicula *; manieres de les détruire.*

On compte huit sortes de corbeaux ou corneilles, compris la pie & le geai. On en voit de bleues en Allemagne, & de toutes blanches en Angleterre.

Les corneilles font un dégât étonnant dans les terres nouvellement ensemencées : voici la meilleure maniere de les détruire. On prend des fressures de bœuf qu'on coupe par petits morceaux, on les range par lits dans un pot de terre, & entre les lits de viande on seme de la noix vomique en poudre ; on laisse le tout s'incorporer vingt-quatre heures à froid, puis on répand à la pointe du jour ces petits morceaux de viande sur les terres nouvellement semées : aussi-tôt que les corneilles en ont mangé, & que la viande est digerée, elles tombent mortes sur la place. On peut leur sauver la vie en leur faisant boire de l'eau par force ; & si quelque chien a pris la noix vomique, on le sauve pareillement en lui faisant avaler du vinaigre.

Quand on a des corneilles en vie, on en attache par le pied avec une ficelle à un piquet ; elles attirent les autres.

L'hiver lorsqu'il y a beaucoup de neige, le fumier les attire : pour cela, on choisit une place, on y répand du fumier, & on tend un rets saillant : on en prend beaucoup de cette maniere.

D'autres, pour les détruire, prennent une quantité convenable de feves de marais que les corneilles aiment beaucoup, les percent quand elles sont vertes avec une aiguille, épingle sans tête, ou pointe de clou, qu'on laisse dedans ; & en hiver on les répand dans les endroits où les corneilles se plaisent le plus ; elles les mangent, & lorsqu'elles sont digerées, on les voit se débattre, languir & mourir.

On les prend encore à la glu & de plusieurs autres manieres, comme avec des cornets de gros papier englués en dedans, au fond desquels on met de la viande hachée ; on les fiche droits légerement dans les tas de fumier, & dans les terres nouvellement labourées.

Pour chasser les corneilles d'un bois, il faut détruire leurs nids quand elles commencent à le faire ; cela les oblige de quitter pour aller faire leur ponte ailleurs. Le plus court pour les chasser, est de les aller fusiller assidument la nuit aux arbres & bois où elles ont coutume de se percher : les grandes boucheries qu'on en fait les forcent à déserter. Comme elles vont par bandes, & qu'elles croassent sans cesse, c'est un voisinage fort incommode pour les villages & maisons.

La chair des corneilles est assez bonne à manger, sur-tout les cornillons ; & il y a des endroits où les Paysans gagnent leur vie à les prendre & vendre. Leurs plumes servent à dessiner & à garnir les sautereaux des clavecins.

### *Des menus Oiseaux.*

Je ne parlerai ici que des principaux d'entre les menus oiseaux.

La *becquefigue* est le plus tendre, le plus délicat & le plus estimé de tous les petits oiseaux gras ; il est très-commun en Provence, Gascogne, Italie, & autres pays abondans en raisins & en figues, d'où cet oiseau a pris son nom.

Les *meriers* blancs se nourrissent de meures de buisson, & par cette raison ils prennent graisse en Août & Septembre ; ils ont le ventre & la chair blanche comme neige, & les tripes noires ; on les étripe pour les mettre cuire.

Les *fauvettes*, tant à *tête noire* qu'à *tête rousse*, approchent fort de la becquefigue, & ne valent pas moins que l'ortolan, quand elles ont à manger des figues, des raisins, & autres choses meilleures que les grains de sureau.

Les *allebattes* ou *vergerons*, tant les gris que les blancs & les noirâtres, sont trois autres espéces de fauvettes qu'on trouve dans les vergers, où elles battent presque toujours des aîles gravement, sur-tout à la fin de l'été, qui est le tems de leur graisse, &c.

Il suffira d'observer que la plûpart de ces petits oiseaux, outre leur beauté, leur rareté & leur chant, sont également bons & délicats à manger. Les Gascons, par exemple, engraissent le rossignol, pour s'en faire un mets qu'ils préferent à tout ; ils font le même usage de la *gorge rouge*, qu'on appelle le rossignol d'automne, qui se réfugie l'hiver jusques dans les maisons des villes, où ceux qui en prennent pour les entendre chanter, ou pour leur apprendre à parler, les nourrissent de mie de pain, de noix & de mouches ; ils sont délicieux étant gras.

Il en est de même des moineaux, chardonnets, pinçons & autres.

On prend tous ces petits oiseaux, même les geais & les pies, toute l'année au filet, & des autres manieres qui ont été indiquées au commencement de ce Chapitre.

## ARTICLE II.

### *Des Oiseaux de Passage.*

Les oiseaux de passage sont en plus grand nombre & plus importans que les résidans, sans compter ceux de l'article précédent, qui viennent aussi par bandes, ou seul à seul, comme les étourneaux, les vaneaux, les grives, les tourds, les rossignols, &c.

### *De la Caille*, Coturnix.

La caille est un petit oiseau de passage grivelé, dont le mâle a la tête, le col, le dos, la queue & les aîles presque noires, traversées en dehors de lignes blanches, le bec noir & les pieds luisans; au lieu que la femelle a le col plus mince & couleur de terre cuite, le dos & les aîles jaunâtres, l'estomac & le ventre presque blancs. On trouve plutôt quatre & cinq mâles qu'une femelle.

Les cailles arrivent au printems par bandes ou deux à deux, & elles s'en retournent en Août ou Septembre; elles ne partent jamais par le vent de midi dans les climats où ce vent annonce la pluie, parce qu'elles la craignent: tout autre vent leur fait faire bien du chemin; cependant elles s'élevent peu de terre, & elles ne volent pas facilement; en récompense elles courent d'une vîtesse extrême.

Ordinairement on les trouve dans les bleds verds ou meurs, dans les chaumes & dans les prairies; elles commencent à chanter au mois d'Avril: les mâles courent toujours à la voix des femelles, véritable ou contrefaite. Elles font leurs nids par terre, jamais sur des arbres ni dans les buissons: elles pondent jusqu'à dix & douze œufs, & couvent en Mai & en Août, & deux autres fois dans les pays où elles passent.

Elles vivent de millet, de bled & de tous autres grains, même de grains d'ellebore.

On les prend de trois manieres; à la tirasse, à la chanterelle ou à l'appeau, principalement en Août & Septembre.

Bien des gens en engraissent pour en avoir toujours provision, ou pour les vendre. Aussi-tôt que la saison propre pour les prendre est arrivée, on se garnit de cages d'osier longues, basses & couvertes de toile, afin que ces oiseaux qui vont toujours sautant, ne se blessent point la tête: on y enferme toutes celles qu'on prend en vie, & on les y nourrit amplement. Plus elles sont à l'étroit dans la cage, plus elles engraissent, parce que tout se tourne en nourriture. On leur donnera deux fois le jour du millet ou du froment pur, avec de l'eau toujours bien nette, leur cage de même, jusqu'à ce qu'elles ayent pris graisse; alors il faut les manger ou les vendre avant qu'elles dépérissent.

Ceux qui font profession d'en revendre, les tirassent l'été dans les champs, & après la moisson autour des chenevieres; ils donnent la liberté aux maigres, pour les reprendre grasses au bout de quelques jours; & quand on veut les garder pour les vendre l'hiver, on en amasse jusqu'à des quatre-vingt & cent douzaines qu'on enferme dans des volieres de vingt pieds en quarré, couvertes en dessus d'une toile claire; on leur y donne chaque jour pour leur nourriture deux gerbes de bled déliées, ou environ un boisseau & demi de bled en grain, & un peu d'eau fraîche dans des vases plats & larges qui ne contiennent qu'un pouce & demi de hauteur d'eau: on les vend l'hiver par douzaines aux Poulaillers, après leur avoir doublé la nourriture six jours auparavant, pour leur faire prendre graisse. Bien des gens à la campagne se font un revenu de deux à trois cens livres de ce petit négoce.

La chair des cailles est bonne contre la jaunisse, & leur sang est souverain contre les dyssenteries.

### *De l'Alouette*, Alauda.

Les alouettes, tant huppées que de pré & autres, se nourrissent de grains & de vers; elles font leurs nids de racines séches, pondent dans les bleds ou dans les prés, & elles pondent ordinairement cinq œufs & plus. On tient qu'elles pondent trois fois l'an, en Mai, en Juin, & vers la mi-Juillet.

Elles vont par bandes, & la plus grande partie des alouettes sont oiseaux de passage.

La bonne saison pour y chasser est depuis le mois de Septembre jusqu'à la fin de l'hiver, sur-tout après des gelées blanches & de la neige.

On les prend en grande quantité quand le passage donne, & on les prend, 1°. Au miroir avec deux nappes de filets. 2°. Au traîneau, la nuit dans les chaumes, dans les terres en friche ou emblavées, & dans les prés secs. 3°. Aux collets. 4°. Au filet quarré tendu en pleins champs sur des fourchettes comme une espéce de souriciere, dans laquelle on chasse doucement les alouettes. 5°. Avec une autre sorte de filet appellé tounelle murée.

L'émerillon sert à voler l'alouette huppée, la corneille & le menu gibier.

Je mets ici au rang des alouettes les mauviettes, moineaux & autres petits oiseaux qu'on prend parmi, & qui passent dans le nombre comme alouettes : les mauviettes sont pourtant un peu plus grosses, parce que ce sont des especes de petites grives. La calandre & le cochevis, dont je parlerai ailleurs, sont aussi du genre des alouettes.

L'alouette de mer ressemble à celle de terre, excepté qu'elle est un peu plus grosse, plus brune par-dessus le corps, & plus blanche par-dessous le ventre.

Il n'y a point d'endroits où les alouettes donnent plus que sur les bords de la mer : dès que les champs sont couverts d'un demi-pied de neige, elles viennent veroter sur le sable qui reste découvert, & on les y prend par miliers aux collets ou autres piéges ; ou bien on en tend au bord des champs sur quelque place qu'on leur ballaye, & où on leur jette de la mangeaille pour les attirer. Une bonne douzaine d'alouettes doit peser cinq quarterons ou vingt onces : on les conserve en plume dans de l'avoine.

## *De l'Ortolan*, Cenchramus.

L'ortolan est gros comme une alouette : la chair en est tendre, délicate, succulente, & convient à toutes sortes d'âges & de tempéramens. Il a le bec longuet comme la fauvette, avec de petites barbes autour vers la tête ; les plumes de sa tête, de son col & de sa gorge tirent sur le jaune ; les grosses plumes de ses aîles & de sa queue tiennent du jaune & du noir ; le reste de son plumage est gris, & il a le bec, les jambes & les pieds rouges. Il chante très-agréablement & assez fort, même la nuit ; il vit trois ou quatre ans, & meurt souvent de trop de graisse; il est très-commun dans nos pays chauds, comme en Gascogne, dans les landes de Bordeaux, en Provence, même dans le Lyonnois, d'où ils nous viennent à Paris.

Les ortolans arrivent ordinairement au mois d'Avril, & s'en retournent en Septembre. Ils vivent de grains, aiment le millet, & fréquentent les vignes & les avoines.

On les prend ou aux filets faits en nappes ou au trébuchet, & dans des petites cages où il y a des ortolans pour appeller : la premiere chasse est au mois d'Avril, & la seconde se fait vers la mi-Août ; elle vaut mieux que la premiere, parce que les ortolans sont alors en plus grand nombre ; ils sont tous à demi gras, & on en prend beaucoup de jeunes : chacune de ces deux chasses dure un mois.

On engraisse les ortolans dans de petites volieres qu'on a soin de couvrir d'une toile, afin qu'ils ne voyent pas le jour, & ne se tourmentent point. On ne leur donne pour les engraisser que du millet, du pain où on mêle de l'avoine, & de l'eau bien claire. Quand ils sont tout-à-fait gras, ils semblent un petit peloton de graisse, on ne leur voit qu'un peu de chair sur les cuisses. Les jeunes sont bien plus délicats que les vieux.

Il se fait dans l'Isle de Chypre un commerce considérable d'ortolans, qu'on envoye tous les ans à l'Etranger, sur-tout à Venise : on les prépare & on les encaque à peu près comme les anchois de Provence, c'est-à-dire, avec une saumure de vinaigre & de sel.

## *Du Pluvier*, Pardalus *ou* Pulvialis.

Le pluvier est gros à peu près comme un pigeon, il a le bec noir, rond, & court, & n'a que trois doigts au pied. Il y a le grand pluvier, le pluvier cendré, le verd, & le rouge, qui est le meilleur de tous. Ils vont par bandes nombreuses, volent très-rapidement, & font grand bruit en volant.

Ils arrivent vers la Saint Michel, & s'en retournent sur la fin d'Avril. Ils habitent les bords de la mer ou des rivieres & des étangs, quand il fait froid, & les hauteurs lorsqu'il dégele. Ils cherchent à manger dans les prairies & dans les terres ensemencées ; & quand ils sont repus ils vont chercher l'eau pour se laver les pieds & le bec qu'ils ont pleins de terre.

La nuit ils font la chasse aux vers de terre, dont ils se nourrissent. Ils ne perchent point ; on les trouve la nuit accroupis loin des arbres & des haies, & néanmoins à l'abri du vent. Leur

chair est fort délicate & légere, parce qu'ils sont presque toujours en mouvement. Ils haïssent & pressentent la pluie, & leur cris la présagent. Ils se mêlent souvent avec les vaneaux & les guignards.

On les chasse au fusil en Octobre & en Mars, & tout le long de l'hiver. On en prend beaucoup au filet, sur-tout quand le vent de bise souffle. On en prend aussi beaucoup au traîneau la nuit à la faveur du feu; & c'est alors qu'avec deux ou trois fusils chargés de menu plomb, qui tirent en même tems sur la bande de pluviers, on en tue quantité. Ils sont plus aisés à prendre en tems de pluie. On les prend encore au leurre & de plusieurs autres manieres. Ils commencent à être bons lorsqu'il gele, & ils abondent quand les rivieres sont débordées. On les prend mieux en tems de pluie. Les vanets sont des pluviers bâtards.

### *Du Guinard*, Pluvialis minor.

Les guignards sont petits, mais fort gras, très-délicats, & d'un goût approchant de celui de l'ortolan. Ils sont gros comme une alouette ou comme une caille: ils ont le dos & la tête grise, le bec noir, le ventre blanc & rouge, & la gorge d'un gris plus blanc que le dos.

Ils viennent vers les vendanges avant les pluviers, & mangent des raisins, ou se retirent dans les bois par bandes. Il y en a beaucoup dans la Beauce; mais le transport en est difficile, parce qu'ils se corrompent aisément. On les prend l'hiver au filet, ou bien on les tire au fusil; quand on en a tué un, tous les autres s'attroupent auprès, & donnent au Chasseur le loisir de recharger.

### *Des Pigeons Ramiers, des Bizets, & des Pigeons de Curieux.*

Le pigeon ramier, *palumbes*, est un pigeon sauvage & de passage, qui se perche sur les arbres; au lieu que le pigeon commun ne se perche jamais.

Les ramiers viennent rarement à terre, parce qu'ils sont très-timides. Ils vivent jusqu'à trente & quarante ans, & les Anciens croyoient que leur chair étoit contraire aux ardeurs amoureuses. On connoît leur âge par la grandeur de leurs ongles, parce qu'ils augmentent toujours à mesure qu'ils vieillissent. Leur chair est de bon goût, quoique plus séche que celle du pigeon domestique.

Les ramiers viennent en Septembre, & on les voit souvent par bandes.

On les chasse la nuit sur les arbres où ils sont perchés: on les entoure avec grand bruit de voix, de tambours & de poëlons; ce qui les étourdit & les épouvante si fort, qu'ils n'osent se remuer; & à l'aide d'une lanterne sourde, on en tue quantité au fusil. On les chasse aussi de jour dans les grains coupés.

On les prend au filet volant & à la pannetiere. On nourrit & on engraisse chez soi comme les autres pigeons, les ramiers qu'on a pris en vie, pour le plaisir d'en avoir, ou pour les manger ou vendre, mais ils ne deviennent pas assez privés pour y couver ou pondre.

Le bizet, *vinago*, est aussi un pigeon sauvage qui vient dès le commencement de l'automne, qui aime principalement le raisin cultivé ou sauvage, & qu'on appelle *bizet* parce que son plumage est de couleur plombée, il a le bec & le pieds rouges, & il est plus petit que le pigeon ramier avec lequel on le confond souvent. Il y a quatre sortes de pigeons ramiers: *Palumbes torquatus*, *palumbes rupicola*, *palumbes cervenalis*, & *palumbes alchata*.

Les Curieux distinguent aussi neuf especes de pigeons, outre les communs: *gutturosæ*, *cuculatæ*, *gyratrices*, *galleatæ tutricæ tremulæ*, *hirsutis pedibus*, *rusticæ*, & *indicæ*.

### *De la Tourterelle*, Turtur.

La tourterelle est aussi une espece de pigeon sauvage, mais qui s'apprivoise & s'engraisse très-aisément: c'est en quoi en consiste tout le profit. Elle est ordinairement cendrée sur le dos, mêlée de gris brun, blanche aux aîles & sous le ventre; un peu de verd au col, les pieds jaunes & les ongles noirs: il y en a aussi de blanches, sur-tout dans les pays froids. La chair de tourterelle est moins séche que celle du pigeon ramier; elle est d'un meilleur goût, & produit un bon suc; c'est un manger délicieux, quand elle est grasse & jeune.

Celles qui viennent de passage commencent à paroître sur la fin d'Août. On les chasse au fusil; ou bien on les prend au filet & au trébuchet avec appât.

Cet oiseau se plaît dans les lieux sablonneux, montagneux & solitaires; il se perche & fait son nid au haut des arbres avec des petits morceaux de bois mêlés de terre, & il en descend souvent pour aller chercher de quoi vivre dans les campagnes & dans les jardins. On dit que

les tourterelles aiment en hiver les pays chauds, & en été les pays froids. Elles vivent au plus jusqu'à huit ans; les mâles vivent ordinairement plus que les femelles: elles pondent trois fois l'année, en Avril Mai & Juin. Les chastes & douces tourterelles vont par couple: le mâle est ordinairement de couleur cendrée, ayant comme un collier noir autour du col; & lorsque l'une des deux périt, on prétend que celle qui demeure vit seule le reste de ses jours.

Celles qu'on achete des Oiseliers valent mieux que celles des bois, parce qu'elles sont faites à l'air du pays, & ne sont pas si sauvages.

On doit les prendre jeunes, c'est-à-dire qu'elles puissent manger seules; & cela tant pour la curiosité, que pour en tirer du profit quand elles sont grasses; car les jeunes s'apprivoisent & s'engraissent mieux.

Pour les bien engraisser, il faut les mettre en cage. Les uns se servent de cages ordinaires; les autres les font de cette maniere: ils prennent des fiches de bois de la grosseur du petit doigt, hautes d'un pied & demi, les mettent à la distance l'une de l'autre d'un pouce, entre deux planches fort légeres; ou les font à claires-voies. De quelque maniere que les cages soient faites, on mettra en dedans une auge à manger qui regnera sur toute la face du devant, un pot à l'eau de chaque côté, & un bâton en travers, pour que la tourterelle se juche; car elle n'aime point l'ordure, ni à rester à plat: on les nourrit de froment & de millet, ou bien d'orge, de vesce ou de chenevis; mais ces grains-ci ne valent pas les premiers: on leur donne encore, sur-tout en hiver, pour les échauffer, du pain trempé dans du vin.

D'autres veulent que le froment & le millet macerés dans de l'eau emmiellée, soit la meillure nourriture des tourterelles, & qu'un boisseau par jour suffit pour six vingt de ces oiseaux. On dit aussi qu'elles engraissent mieux en hiver qu'en été. Il faut au reste que le grain soit toujours bien sec, leur eau bien claire, & leur cage bien propre.

Plus elles sont à l'étroit, plus elles engraissent; elles couvent dans les maisons comme les pigeons; c'est pour cela qu'on les accouple au mois de Février dans une voliere ou fuye où il y aura des nids; elles y couvent & élevent fort bien leurs petits.

## *De la Becasse*, Scolopax.

La bécasse est un assez gros oiseau de passage haut monté sur jambes, qui a le bec très-long & ménu, le plumage de la perdrix, mais un peu plus brun; la chair bise & de bon goût, mais solide & très rassasiante.

Les bécasses ont l'odorat fin & la vûe très-mauvaise, quoiqu'elles ayent de grands yeux: elles ne volent pas facilement, & s'élevent peu de terre, mais elles courent fort vîte. Celles qui viennent de la France orientale sont plus grises & plus petites que celles qui viennent des Ardennes & du Nord.

Elles arrivent du Nord avec le mois d'Octobre, quelques jours plus ou moins, selon le vent & le tems. Les vents d'Amont & de Nord-Est sont ceux qui en amenent le plus, sur-tout quand il fait du brouillard. Le fort de leur passage est aux environs de la Toussaints, & il dure six semaines. On n'en voit guéres qu'en automne & en hiver; il en reste pourtant toujours quelques-unes dans le pays, sur-tout dans ceux qui sont couverts de bois & marécageux.

Elles séjournent dans les petits bois touffus où elles restent pendant le jour, & vivent de moucherons & de vers qu'elles trouvent sous les feuilles, ou qu'elles tirent de terre avec leur long bec, & sur le soir elles sortent du bois par troupes, pour aller dans les vallons ou sur le bord des ruisseaux & fontaines, boire, se nettoyer le bec, & y veroter de nouveau: elles passent ainsi la nuit, & à la pointe du jour elles retournent au bois.

Elles haïssent le vent, volent fort bas, & presque toujours le long de quelque taillis ou futaie, sans voir directement devant elles.

On les prend à la passée, à la pannetiere ou au tramail, qu'on leur tend dans quelque clairiere, anglée ou autre passage qu'elles ont coutume d'enfiler, en sorte qu'elles viennent donner d'elles-mêmes dans le panneau de filet qui est pendu en travers; elles s'y engagent par le bec & par les pieds; & comme elles vont rarement seules, on lâche aussi-tôt le filet à terre: & on en prend ordinairement plusieurs à chaque fois. C'est toujours le soir ou le matin qu'on les prend & le meilleur tems est celui de leur arrivée & quand il fait du brouillard.

On les prend aussi aux collets amorcés de vers, qu'on leur tend dans les lieux bas où elles ont coutume de veroter; ce qui se connoît aux feuilles, qui sont par terre toutes fouillées, & à leurs fientes qui sont grisâtres, molles, & étendues larges comme la main.

Hors ces tems d'abondance, on les chasse au fusil dans les taillis.

### *Des Bécassines, doubles Bécassines & Béquots* Rusticæ aquaticæ.

Ces trois sortes de bécassines, soit la grosse, soit la moyenne ou la petite, sont des oiseaux de passage aquatiques, dont la plus grosse ne l'est pas tant que la becasse, mais qui ont toutes la chair moins bise & plus exquise que la bécasse. Au reste elles lui ressemblent, & vivent aussi de vers. Ce sont pourtant toutes races différentes.

La bécassine, *totannus*, donne depuis le mois d'Août jusqu'au mois de Mars, & elle habite les marais : on en trouve même un peu toute l'année : les doubles bécassines commencent à paroître dès le mois d'Août ; mais le fort de ces oiseaux est en Octobre : on les chasse au fusil, & on en prend beaucoup aux collets qu'on leur tend sur l'herbe le long des petits courans d'eau ou des rigoles. Elles se tiennent principalement dans les forts des marais où il y a le plus de fontaines ; elles volent fort roide, & le cours de leur vol est très-varié, & serpentant en hauteur & largeur.

Le bécasseau est de la grosseur & de la bonté des doubles bécassines ; mais il est différend en ce qu'il a le plumage de la caille, l'extrêmité des aîles blanche, & celle du bec un peu grosse, & tachetée de différentes couleurs. On en voit beaucoup l'hiver dans les prairies & lieux découverts.

### *Des Pic-de-terre, Syriot* ou *Grisette*, Cenchramus aquaticus.

Les syriots sont des petits oiseaux de passage qui ont le bec & les jambes plus courtes, & sont un peu plus petits que les moyennes bécassines : ils ont le plumage d'un brun noir, hormis le ventre & les bouts des aîles qui sont blancs. Leur chair est blanche, tendre & très-délicate, & c'est un des meilleurs mets, quoique rassasiant.

On les trouve en Août, Septembre & Octobre au bord des marais & des terres joignantes, ou sur les côtes de la mer. Ils vont par bandes, & sont très-difficiles à approcher, quoiqu'ils aiment à se reposer sur les petites mottes de terre, *undè*, pic-de-terre. Mais dès qu'il y en a un de blessé, laissez-le crier pour qu'il fasse venir les autres ; ou s'il est mort, retournez-le sur le dos ; tout le reste de la bande, après avoir un peu tourné, revient à l'endroit d'où elle a parti, comme font les étourneaux ; & aussi-tôt qu'elle appercevra le mort ; elle viendra voltiger autour de lui : pendant ces viremens on en tue autant qu'on veut, quand on a eu la précaution de se couvrir de quelque botte de roseaux ou de branchages. Mais il faut les manger vîte, car ils ne se gardent pas vingt-quatre heures sans se corrompre.

### *Des Canards sauvages.*

Les canards sauvages donnent principalement dans les fortes gelées, & dans leur route ils suivent ordinairement les grandes vallées, la mer, ou les lieux marécageux, parce qu'ils cherchent des eaux douces, non glacées. Ils sont rusés, & ont le vol rapide ; ils se plaisent à barboter dans les eaux plates. Leur chair est plus délicate & plus saine que celle des canards domestiques, & leur plume plus fine que celle de l'oye. Le sang des canards étant pris tout chaud combat toutes sortes de venins.

Dans les lieux de grand passage on leur fait au milieu des prairies & des roseaux, loin de tous arbres & haies, des canardieres ou grandes mares, où l'on met quelques canards privés qui appellent les passans, & un homme caché dans une hute de chaume ou de roseau placée dans un coin de la canardiere, les tue au fusil : on les prend aussi aux piéges, soit collets ou autres. L'heure la plus propre pour les tirer, est de grand matin, à mesure qu'ils arrivent des pays étrangers, ou qu'ils partent du marais pour aller dans les terres.

On les prend encore avec des nappes ou à l'appât, ou bien au trictract avec des panneaux, aux collets & à la glu le long des mares d'eau où ils se reposent.

Les *hallebrans* ou *cannetons sauvages* ne s'apprivoisent guéres, à moins qu'aussi-tôt qu'ils sont pris on ne leur brûle le bout des aîles, qui sont long-tems à venir ; & qu'on ne les mette avec nombre des cannetons domestiques, & grande nourriture.

Pour apprendre les hallebrans, quand on a quelque grand étang, dans les islots duquel les cannes sauvages ont coutume de couver, on va battre les grandes herbes de ces islots, pour en faire sortir toute la peuplade qui se met à la nage : on la suit dans un bateau avec un large filet qui traverse l'étang : on fait ainsi marcher les cannetons devant soi pour les acculer, & on les prend pour l'usage ci-dessus, ou pour la table. Ces sortes de chasses sont souvent très-copieuses, mais il ne faut pas les faire tous les ans. Si l'on trouve des œufs, on peut les emporter pour les faire couver par une canne ou poule domestique. Il

Il y a beaucoup d'espéces de canards sauvages, qui différent entr'eux par leur grandeur, par leur figure, par leur cri & par leur couleur, sur-tout en Allemagne. Ils habitent ordinairement les vallées, les bords de la mer, & autres lieux aquatiqes. En France les rouges & les tiers sont les meilleurs de tous.

Le *rouge* ou *morillon* [ *glaucus* ] n'est différend des autres canards, que par la couleur rouge de ses jambes & de ses pieds, & par son plumage; il a la tête & la moitié du còl de couleur tannée, un collier blanc, le reste du col & la poitrine cendré : il paroît noir sur le dos; mais quand il étend ses aîles, on y voit ses plumes blanches de chaque côté, en sorte qu'elles sont mi-parties comme celles des pies : il a aussi le dessous du ventre blanc, & la queue noire. Il plonge fréquemment, & demeure sous l'eau plus long-tems que les canards. Sa chair est aussi plus délicate & d'un goût plus exquis. Le *Plomart*, qui est une espece de rouge qui a le col plus long & le bec fait en spatule, est encore d'une meilleure chair, parce qu'elle est moins huileuse.

Le *tiers* est plus petit que le canard & le rouge; il tient de ce dernier par la variété de son plumage : ce qui le distingue, c'est que son bec n'est pas large comme celui des autres oiseaux de riviere; il est à peu près rond & dentelé par les bords : sa chair est aussi plus délicate & de meilleur goût que celle du canard.

On met aussi au rang des canards sauvages les *macreuses*, les *pilets*, les *chevaliers*, & autres oiseaux marins qu'on peut manger sans scrupule le Carême, parce qu'ils tiennent plus du poisson que de la viande. On compte encore au nombre des canards sauvages les *becasses de mer*, les *blairies*, les *barges*, & les *plongeons* de toutes especes. On en compte jusqu'à treize différentes.

## *Des Oyes sauvages.*

Les oyes sauvages sont de passage; nous n'en voyons en France que l'hiver. Elles volent par troupes soir & matin : quoiqu'elles se plaisent fort dans les lieux marécageux, ainsi que les oyes domestiques, cependant elles pâturent les bleds, & y font souvent grand dégât : elles aiment le découvert, de peur des piéges & des Chasseurs.

Elles pondent jusqu'à seize œufs, au printems seulement; mais pour cela elles se retirent au bord de la mer, dans les isles ou dans les grands marécages. Elles annoncent leur départ par de grands cris qu'elles font en voltigeant fort haut, comme pour rassembler toute la troupe.

On les prend aux collets & on les tue au fusil, en s'approchant d'elles en habit de paysan & en tournoyant.

Elles sont meilleures que les oyes domestiques, quoiqu'elles se nourrissent des mêmes choses. Au surplus, pratiquez à leur égard ce qui vient d'être dit pour les canards sauvages.

Le Château de Pirou en Basse-Normandie, est fameux par le grand nombre d'oyes sauvages qui tous les ans y viennent pondre & couver familierement dans des nids qu'on leur prépare exprès le long des fossés de ce Château; elles en prennent possession la nuit lorsqu'elles les voyent prêts; elles y pondent & couvent depuis le commencement de Mars jusqu'au mois de Mai, & y restent privées pour ce lieu seul : quand leurs petits sont grands, elles les emmenent la nuit par des faux-fuyans dans les lacs prochains, pour ne revenir que l'année suivante.

L'oye nonete, *vulpanser*, qu'on appelle ainsi parce que son plumage est divisé comme l'habit Nonain, est plus petite que l'oye commune, & haut enjambée. Lorsqu'elle s'apperçoit qu'on a trouvé ses petits, elle y accourt, ainsi que fait la perdrix, & feint de se laisser prendre, ou traîne l'aîle, afin qu'on prenne le change, en s'amusant à courir après elle pendant que ses petits se sauveront; & quand elle s'en voit éloignée, elle reprend son vol ordinaire.

## *De la Cercelle*, anas circia.

La cercelle est un oiseau de riviere qui ressemble au canard, mais qui est plus petit : elle a le corps gris, les aîles de même, accompagnées de sept ou huit plumes d'un très-joli verd; & les pieds noirs & déliés. La différence du mâle à la femelle, c'est que le mâle a la tête rouge & verte, & de petites marques noires sous l'estomac & sous le ventre, que la femelle l'a gris. Il y a deux sortes de cercelles, une petite & une plus grosse. Il y en a aussi de hupées : ce sont toutes des espéces de canards sauvages, mais la chair en est plus délicate, de meilleur goût, & plus facile à digerer : on la sert rôtie & en entrée; la femelle est meilleure

On chasse & prend les cercelles comme les canards, au fusil, aux filets, aux collets & à la glu.

### *Remarque sur les oiseaux de marais.*

Ils passent la nuit dans les herbes des marais ; & dès quatre heures du matin on les en voit partir presque toujours par bandes, pour aller chercher leur nourriture dans les bleds & dans les chaumes. A neuf heures du matin ils retournent à l'eau, se tiennent sur le bord, & y grenouillent & vérotent jusqu'à midi, qu'ils se retirent dans les lieux les plus herbus des marais ou des étangs. Ils y restent jusqu'à quatre heures, qu'ils partent tous d'une volée pour retourner aux grains jusqu'à nuit close. Comme ils vont par troupes, & que ce sont souvent tous jeunes oiseaux qui n'ont point encore été battus, il fait bon les tirer, ou leur tendre des filets & piéges au partir & au retour.

On fait des chasses solemnelles des canards & des cygnes au mois de Juillet, pour les prendre tout en vie avec leurs petits, qui ne peuvent pas encore voler : on en fait des trictracs sur les étangs & autres grandes piéces, en les poussant devant les chaloupes dans des filets tendus en travers de la piéce d'eau, ou dans quelque coin où on les prend quelque fois à la main. Au reste, voyez ce qui a été dit ci-dessus au Chapitre IV. sur la chasse de plusieurs de ces oiseaux aquatiques.

On remarque que ceux qui passent dans nos marais sont meilleurs & plus gras dans les pleines lunes & décours, parce qu'alors ils ont eu huit ou quinze jours de lune pour paître de nuit tranquillement.

### *Du Héron*, Ardea ; *du Courlis*, Corlius ; *du Butor*, Bos-Taurus ; *& de la Barge*, Limosa.

Le *héron* est un oiseau aquatique cendré ou blanc, qui a le bec & les jambes longues, la queue courte, qui mange force poissons, & qui est en butte à tous les oiseaux de proie. Il est lui-même bon à manger, soit mâle ou femelle. Les plumes de sa hupe sont très fines, & se vendent aux Plumassiers.

Le *courlis* & le *butor* sont des espéces de hérons qu'on mange aussi ; mais le courlis est le meilleur de tous. Il est gros comme une bécasse, & a un grand bec fait en faucille. Les courlis volent en troupe, & semblent prononcer *corlieu*: ils pâturent la verveine dans les prés ; ils font quatre œufs de couleur pâle qu'ils couvent au mois d'Avril.

La *barge* ressemble au courlis, excepté qu'elle n'a point le bec si long, & qu'elle est plus petite : c'est le courlis des marais salans ; elle imite la voix de la chevre.

Le *butor* a les plumes rouannées & marquetées de plumes brunes par le travers : son col est long d'un pied & demi, entouré de plumes pâles distinguées de taches noires ; il a les plumes du haut de derriere la tête noires, le bec droit & long de quatre doigts, de couleur de cendre, plombée, tranchant par les bords, gros comme le doigt, & pointu par le bout ; les aîles grandes chacune à vingt-quatre grosses plumes, la queue courte, les jambes d'un demi pied de long, qui participent du jaune & du plombé, de grands doigts aux pieds, les ongles noirs & grands, & principalement l'ergot. Le cri du butor est une espece de mugissement ; & quand il approche de quelqu'un, il fait du bruit comme un bœuf qui meugle. Il a sept amers ou fiels qu'il faut bien arracher sans les crever en l'habillant quand on veut le manger.

Le héron, le courlis & le butor vivent de poissons, de limaces & de coquillages.

On les chasse & on les prend comme les oyes sauvages. On les tire aussi du haut d'une héroniere, qui est une espece de loge élevée, en l'air le long de quelques ruisseaux, & couverte seulement à claires-voies : on les prend encore au vol.

Ils font leurs nids par troupes dans les bois, dans les marais ; dans les aunaies, aux endroits qu'ils croyent inaccessibles. Ils souffrent beaucoup, tant mâles que femelles, à faire leurs petits & à les mettre au monde.

Quand le faucon tombe sur le héron, celui-ci a l'instinct d'élever tout d'un coup en l'air la pointe de son bec qu'il tenoit caché dans une aîle, & le faucon s'y enfile par le poids de sa chute, de sorte qu'ils se tuent souvent tous deux, en tombant à terre ainsi enfilés.

### *De l'autruche*, Struthio-Camelas.

L'autruche passe pour le plus grand oiseau qui vive sur la terre. Elle a quelque chose de l'oye, le bec long & pointu, le col & les jambes extrêmement longues ; sa queue & ses aî-

les ont de grandes plumes noires & blanches, quelquefois grises, dont elle se couvre. On dit qu'elle digere le fer, pour marquer qu'elle a l'estomac très-bon. Ces oiseaux sont fort communs dans les campagnes d'Afrique. On en voit dans toutes les Ménageries : on les nourrit tant mâles que femelles, d'une pâtée qu'on fait de son & d'avoine.

Le fin duvet d'autruche, qu'on appelle par corruption laine d'Autriche, entre dans la fabrique des chapeaux communs : & le gros sert à faire des lisieres de drap.

Les fines plumes d'autruche se vendent par paquets ou masses de demi-cent chacune ; les autres se vendent au cent ou à la livre.

### *De l'Outarde*, Otis, *& de la Canepetiere*, Anas campestris.

L'*outarde*, qui est le plus gros des oiseaux de terre après l'autruche, a le bec fort, & à peu près comme celui d'un poulet d'Inde, la tête & le col de couleur cendrée, & longs quelquefois d'un pied ; le plumage tanné & noir sur le dos, & souvent mêlé de six couleurs, blanc, noir, gris-brun, couleur de rose, ordinairement blanche sous le ventre & sous les aîles qui sont assez courtes, & dont les extrêmités sont noires ; les jambes grosses d'un pouce, hautes depuis un pied jusqu'à un pied & demi, & toutes revêtues jusqu'à la moitié des cuisses de petites écailles grises de figure exagone, grandes d'une ligne, & couvertes d'une petite peau ; trois doigts à chaque pied, les ongles fort courts, & les trous des oreilles si grands & si ouverts, qu'on y fourre le bout du doigt sans peine.

Il y en a beaucoup dans le Nord & dans les Alpes, en Flandre, en Hollande, En Angleterre & en Espagne. Elles y arrivent l'automne par bandes comme des troupeaux : elles paissent en troupes, pendant que deux ou trois font sentinelle. Elles sont rares en France, hors la Champagne.

Elles vivent dans les plaines pierreuses, ne se perchent jamais, & n'aiment point l'eau. Elles sont si timides & si pesantes, qu'on les prend souvent à la main & à la course, car leur vol est de peu de durée ; elles ne le prennent point qu'elles n'ayent couru une cinquantaine de pas, & elles se rendent, pour peu qu'elles soient blessées ou mouillées.

On les chasse ou à cheval, qui ne les fait pas fuir dans les buissons comme l'aboyement des chiens, ou au filet sur le bord des étangs.

Les outardes se servent à table, & on les apprête comme les oyes ; mais la chair en est plus dure & solide. Plus elle est mortifiée, plus elle est tendre, délicate & de bon goût. La graisse en est anodine, la fiente bonne contre la galle, & on se sert de leurs œufs pour noircir les cheveux. Les Sauvages se font des robes de peaux d'outardes ; & nous, nous en mangeons la chair rôtie, bouillie ou salée, sur-tout quand elles n'ont pas encore pondu. L'outarde est bonne en pâte & en daube & l'outardeau est excellent rôti.

On les nourrit de grains & de fruits. Elles ne pondent qu'à quatre ans, & ne pondent que de deux ans en deux ans ; elles font quinze ou seize œufs, & les couvent dans des nids faits contre terre : l'année qu'elles ne pondent point, elles se déplument.

La *canepetiere* est un oiseau de campagne qui ressemble à une outarde, si ce n'est qu'il est plus petit. Il est aussi bon à manger que le faisan ; il est de la même grosseur, & se tapit comme la canne : l'outarde & la canepetiere ont la racine du pennage rouge comme du sang.

On les chasse aussi au vol.

### *De la Grue*, Grus.

La grue a le plumage gris, & il noircit quand elle vieillit ; elle a le col grand, le bec droit & long, les jambes hautes & rouges : elle est plus grosse qu'une oye, mais sa chair est plus dure & plus nourrissante.

Les grues volent très-haut, & s'arrangent en triangle lorsqu'elles volent en troupe. Quoique blessées, elles courent très-vîte, & se défendent par des rudes coups d'aîles contre ceux qui les peuvent atteindre. Elles annoncent la pluie par leurs grands cris.

Elles viennent des pays du Nord en Septembre, & repassent au commencement d'Avril. Elles se plaisent dans les lieux marécageux & on les nourrit comme elles vivent, de bled, d'herbes, de poissons, de grenouilles & de serpens.

Elles se laissent prendre & tuer de toutes façons. On les nourrit dans des volieres, & ne pondent & couvent que deux œufs par an.

Elles ont la chair dure, & qui veut être beaucoup mortifiée : les Anciens s'en faisoient pourtant un grand régal. Il y a des gens qui disent que pour les rendre plus tendres, il faut les pendre à un figuier.

### *De la Cigogne*, Ciconia.

La cigogne eſt un autre oiſeau fuyard qui reſſemble au héron : elle a le bec & les jambes rouges & longues, & la queue courte ; elle eſt blanche, hormis le bout des aîles, & quelque peu des cuiſſes & de la tête, qui ſont noires. Les cigognes vivent de ſerpens, de couleuvres, de lézards, & autres bêtes ſemblables à qui elles font la guerre ; elles les prennent & les portent à leurs petits ; c'eſt pourquoi on tâche d'attirer les cigognes dans les endroits marécageux & ſujets à ſerpens, afin qu'elles les détruiſent : on plante pour cet effet quelque grand arbre ſur une butte, ou une girouette ſoutenue ſur quelque petit toît de charpente creux, au haut de quelque vieille tour ; elles y viennent ſouvent pondre & couver à l'écart, mais elles diſparoiſſent, & ſouvent reviennent tous les ans, ſans qu'on les voye ni partir ni revenir. Elles s'en vont avant l'hiver.

### *Des Oiſeaux de rapine.*

Il n'eſt pas ici queſtion de ceux qu'on a chez ſoi dreſſés pour la chaſſe ou pour le vol, comme nous le dirons dans les Chapitres ſuivans. Il s'agit de ceux qui jouiſſant de leur liberté naturelle, battent l'air ſans ceſſe pour prendre tout le menu gibier, la volaille ou le poiſſon dont ils vivent. Comme ils en font grande tuerie, on ne ſçauroit trop détruire ces oiſeaux pillards, de quelque nom qu'on les appelle : *aigles* & *orfayes*, *ducs*, *vautours*, *faucons*, *gerfauts*, *milans*, *mouchets* ou *éperviers*, grands, moyens ou petits ; *ſacre* & *ſacret*, *laniers*, *émerillons* & *hobereaux*, *autours*, &c. ſoit *buſes*, *butors*, *hérons*, *cormorans* & *coucous*.

On diſtingue dix eſpéces d'*aigles* : l'aigle royale qui eſt la plus grande de toutes, *chriſætos*, *haliætos*, *malanætos*, *pigargus*, *heteropos*, *ſcythica*, *morphnos*, *perenopteros*, l'orfraie, *oſſifraga*, & *alba*.

Six eſpéces de *vautours* : *albicans*, *cinereus*, *caſtaneus*, *nigricans*, *leporarius*, & *aureus*.

Seize eſpéces d'*éperviers* : l'autour, le *palumbarius*, le *fringilarius* ou mouquet, le *circus* ; l'*æſalo* ou émerillon, le *tinnunculus*, le *niſus*, le *merularius*, le grand butor, le petit butor, le butor blanc, le *collurio*, le *lanio*, le milan, le milan royal, & le milan *paluſtris*.

Et onze eſpéces de faucons : l'*ardearius*, le ſacre, le gerfaut, *gyrfalco*, le faucon de montagne, le gentil, le barbare, le *gibboſus albus*, le *lapidarius*, ou *litofalcus*, l'*arborarius*, le rouge, & le *cyanopos*, outre les faucons bâtards.

On détruit tous les oiſeaux de rapine à force de les tirer, ou en payant de leurs têtes un certain prix aux Payſans qui vous les apportent : ou bien on les prend comme les oiſelliers font à la glu, aux filets, avec un appellant, & de pluſieurs autres manieres. On doit faire ſur-tout la guerre aux nids & aux petits, ſoit en y lâchant le furet, quand ils ſont dans des lieux acceſſibles à cet animal ; ſoit en leur préſentant la nuit de falots dont la lumiere les attire, pendant qu'on les fuſille ; ce qui ſe pratique principalement pour les rochers & les falaiſes ; ſoit enfin en ébranlant avec des cordages le haut des arbes où ils nichent, pour en faire tomber les œufs & les petits.

J'en excepterois à peine la *creſſerelle*, ( crex ) qui eſt un oiſeau de couleur fauve ſemé de taches noires, qui a les groſſes plumes des aîles ordinairement noires, le bec bleu, la queue longue & marquetée de noir, les jambes hautes & jaunes, & ſes quatre doigts de même couleur que les jambes. Elle a un cri déſagréable, & fait ſon nid au haut des tours. C'eſt auſſi un oiſeau de rapine ; mais on prétend qu'elle défend les pigeons des autres oiſeaux de proie, & qu'elle ne ſe repaît que de ſouris, de mulots & de lézards.

Il faut détruire de même tous les oiſeaux nocturnes : on en compte neuf eſpéces ; le *chat-huant* ( bubo ) le *hibou* ou chat-huant à oreilles de liévre ( aſio *ou* otus ) la *huette* ou *hulotte* ( ulula ) la *chouette* ( noctua ) la *chauve-ſouris* ( nycticorax ) la *fraſaie* ( ſtrix ) la *tête - chévre* ( caprimulgus ) le *ſcops* & l'*aluco* : ce ſont tous oiſeaux carnaſſiers, qui dévorent les abeilles, les œufs, la volaille, le menu gibier, même les canards, les oyes, les liévres & les fruits. Les *geais*, les *pies*, les *étourneaux*, les *corbeaux*, & principalement les *corneilles* & les *choucos*, ſont auſſi tous oiſeaux de rapine, qu'il eſt bon de ſouffrir le moins qu'on peut, & ſur-tout ne point laiſſer les corneilles nicher à quelque futaie voiſine ; car au bout de deux ans elles y auront multiplié ſi fort, qu'on ne pourra plus les étranger qu'en abattant la futaie ; & outre l'incommodité de leurs cris, tout ſera pillé une demi-lieue à la ronde.

On donne dans les Pays-Bas le nom de *Kemperkems* à pluſieurs oiſeaux de combat, qui y viennent tous les ans des Pays ſeptentrionaux au mois de Mai. Ils fréquentent les eaux, & ſont très-remarquables, tant par la diverſité de leur pennages, que pour leurs figures étrangeres ;

& pour leurs façons de faire, entierement différentes de celles des autres oiseaux. A leur arrivée ils sont toujours beaucoup plus de mâles que de femelles; puis ils s'apparient & font leurs petits; & aussi-tôt qu'ils sont en état de voler, ils s'en retournent tous ensemble au Pays d'où les peres sont venus; & ce qui estplus digne de remarque, c'est qu'ils sont tous peres & enfans, d'une figure & d'un plumage differens. On en distingue de huit sortes: l'un a la figure d'une perdrix; l'autre est diversifié de quantité de couleurs, verd, blanc, rouge, ametiste & jaune, quoique chacune de ses plumes soit d'une couleur pleine & sans mêlange; un autre est d'une figure monstrueuse, qui a des oreilles, &c.

En Asie on instruit des éperviers, des faucons & autres oiseaux de proie, non-seulement pour la chasse des oiseaux, mais aussi pour celle des bêtes à quatre pieds; & voici comment on les dresse. On accoutume ces oiseaux de rapine à manger dans le creux des yeux de bêtes fauves: pour cela on garde le crâne de l'animal, & on bourre sa peau de maniere qu'il paroît vivant, ensuite on le fait mouvoir peu à peu, ce qui oblige l'oiseau de le suivre pour avoir sa pâture; enfin on met le feint animal sur une charrette qu'on fait tirer par un cheval à toute bride; l'oiseau ne manque pas de le suivre; de sorte que quand on le mene après cela à la chasse, il s'attache sur la tête des vrais animaux, leur bequete les yeux, & donne aux Chasseurs le tems de venir les tuer ou les prendre.

*Noms propres des cris des Bêtes, & des ramages des Oiseaux.*

Le cerf *rait* ou *brame*, le daim aussi: toutes les bêtes fauves *rallent* quand elles sont en rut; le sanglier *grumelle* le bœuf *mugit* ou *meule*, ainsi que l'ours & le buffle: le lion *rugit*.

La colombe *roucoule*, le pigeon *caracoule*, la tourterelle *gémit*, la perdrix *cacabe*, la caille *margote* & *carcaille*, l'alouette *tirelire*, le poulet *pipe* & *piaule*, la poule *clocloque craquete* ou *clausse*, le coq *coquelique*, le dingon *glougloute*, le jars *jargonne*, la grue *craquete* & *trompette*, le geai *cajole*, le rossignol *gringote*, le grillon *gresillonne*, l'hirondelle *gazouille*, le milan *huit*, le hibou *hüe*, le loup *hurle*, la cigale *claquete*, la huppe *pupulle*, le merle *siffle*, le Perroquet & la pie *causent*.

---

# CHAPITRE XV.

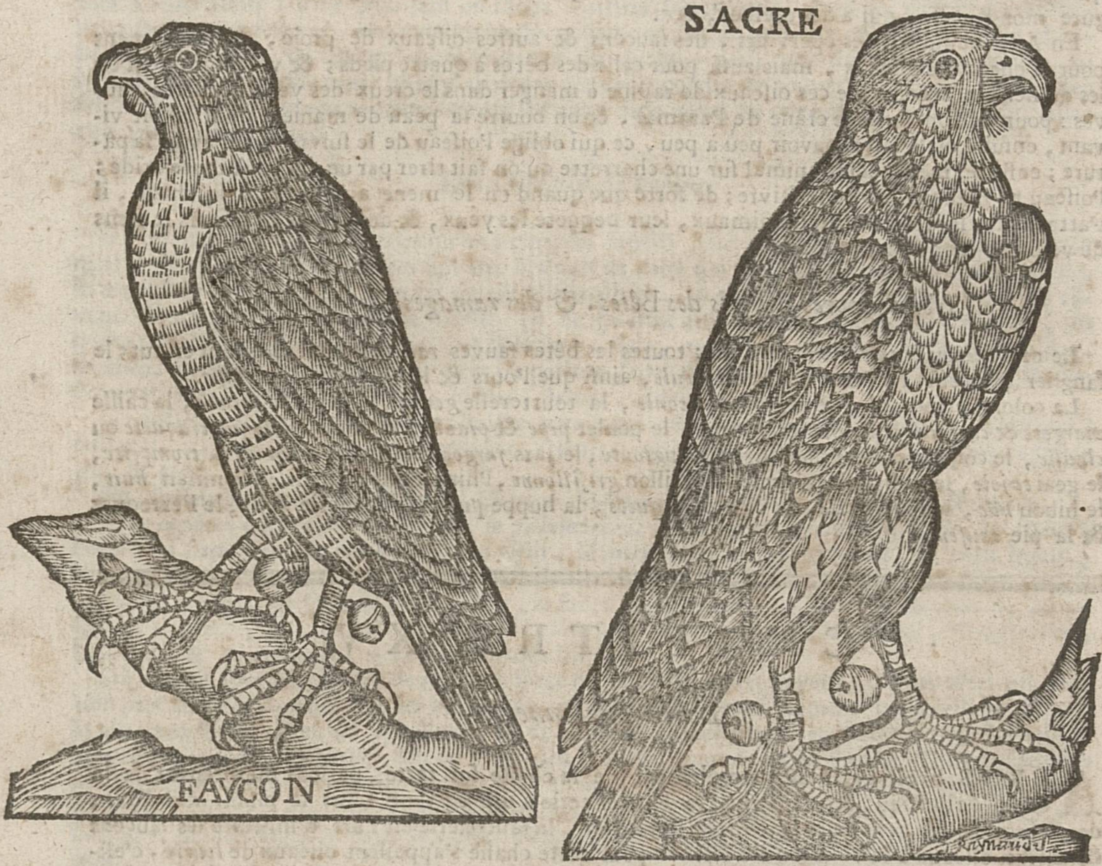
## *De la Fauconnerie.*

APRE'S avoir parlé assez amplement de la chasse sur terre, parlons maintenant de la chasse de l'oiseau, & disons que la Fauconnerie a été de tout tems le plaisir des Rois, des Princes & des gens de la premiere distinction, la fauconerie est l'art d'instruire les faucons & autres oiseaux à la volerie; les oiseaux pour cette chasse s'appellent oiseaux de *leurre*, c'est-à-dire un oiseau qui s'y laisse duire, ou bien celui qu'on y appelle, & qui de son bon gré ne revient pas sur le poing sans être convié par le leurre qu'on jette en l'air; on compte six oiseaux de *leurre*; sçavoir, le faucon, le sacre, le lanier, le gerfaut, l'émerillon, & l'hobereau.

Le Faucon est un oiseau de leurre qui vole haut; il a la tête noiratre, le dos cendré & semé de plusieurs tâches, les jambes & les pieds jaunes, pour être bon il doit avoir la tête ronde, le bec court & gros, le col long, les épaules larges, les pennes des ailes menuës & déliées, les cuisses longues, les jambes courtes, & les mains longues, larges & grandes, & le mot de faucon est un nom general qui se dit de tous les oiseaux qu'on éleve dans la Fauconnerie, & nous avons déjà dit qu'on en connoît de plusieurs sortes, il y a le faucon *pelerin*, qui est celui qui vient des pays éloignés & dont on ne trouve point l'aire, & qu'on a pris depuis le mois d'Octobre, jusqu'en Janvier, on a le *faucon gentil de Passage*; celui qui vient des pays circonvoisins, c'est le plus facile à dresser: on le prend au mois d'Août ou dans celui de Septembre, on appelle faucon *niais* celui qui n'a jamais été à soi, qui a été pris au nid ou dans le roc, lorsqu'il étoit encore tout petit, on le nomme aussi *faucon royal*, parce qu'on l'instruit aisement, le faucon sort est celui qui a encore son premier plumage & les pennes du premier an. Sous le nom de *faucon hagard*, on entend un faucon fier & bizarre, qui n'est plus fort quand on le prend, qu'il a mué & changé de plumes: on l'appelle aussi *faucon de repaire* ou *faucon branchier*.

Le *sacre* est une espéce de faucon femelle (dont le mâle s'appelle sacret;) il a les plumes d'un

roux enfumé, le bec, les jambes & les doigts bleus; il est excellent & courageux pour la volerie, mais difficile à traiter; il est propre au vol du milan, du héron, des buses, & autres oiseaux de montée. Le sacre est passager, & vient du côté de Grece.




Le *lanier* est un autre faucon qui a le bec & les pieds bleus, les plumes de l'estomac mêlées de noir & de blanc; il est plus petit que le faucon: c'est la femelle du laneret. On s'en sert pour la perdrix & pour le liévre.

Le *gerfaut* est un autre faucon qui a le plus de force après l'aigle; il est fier, hardi & très bel oiseau, de couleur fauve, le bec & les jambes bleus, les griffes ouvertes, & les doigts longs: il est fort à la montée, comme on le voit au vol du milan & du héron. Les meilleurs viennent de Norwege & de Danemark: il est excellent pour l'outarde & le gros gibier. C'est cet oiseau qui fournit le fin duvet qu'on nomme *édredon*, si renommé depuis la fin du dernier siécle: il est très léger & très-chaud, & il s'enfle si fort à l'air quand il n'est point comprimé, qu'on peut tenir dans une seule main, de quoi faire un couvre-pied ou une couverture raisonnable; on le tire du col, du ventre & de dessous les aîles du gerfaut comme on fait en France pour le duvet des oyes.

LANIER

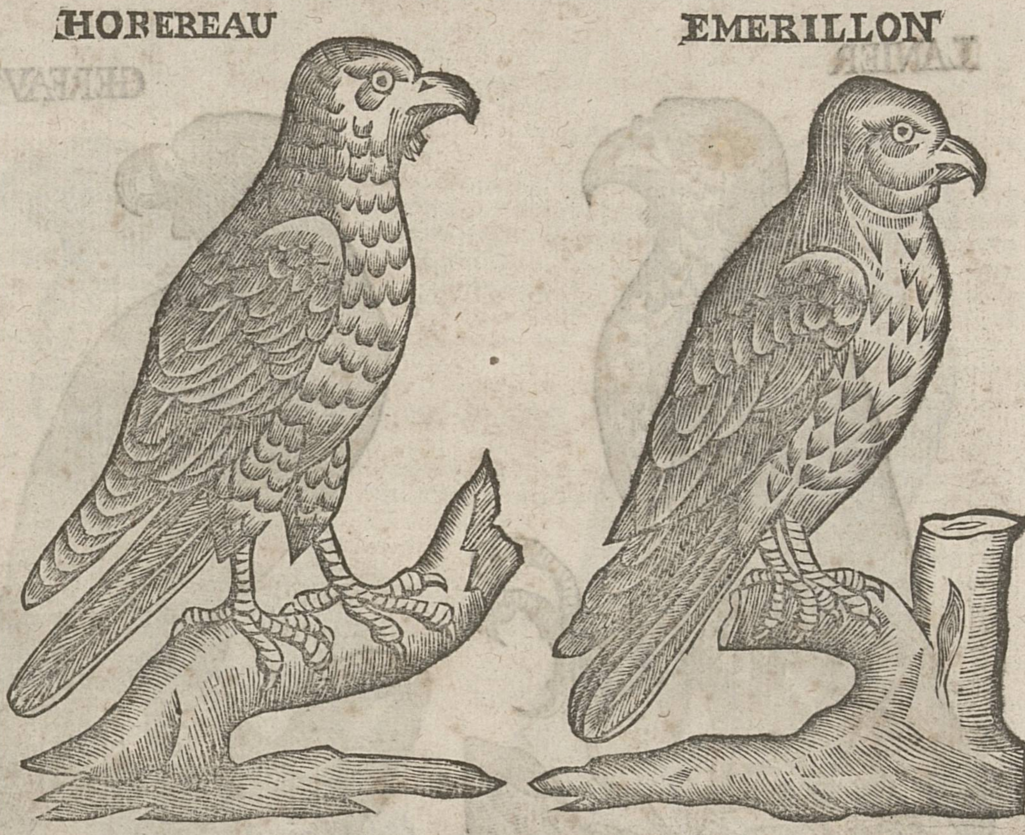


GERFAUT



L'*émerillon* eſt un oiſeau de poing, & le plus petit de tous les oiſeaux de proie ; il eſt gros comme un pigeon, & de couleur d'un faucon ; il eſt hardi & courageux ; il pourſuit la perdrix, la caille, la corneille, la pie & autres oiſeaux plus grands que lui. De tous les oiſeaux de proie, l'émerillon eſt celui dont le mâle & la femelle ſe reſſemblent.

L'*hobereau* eſt un oiſeau de leurre qui vole fort haut ; il prend des petits oiſeaux : il a le bec bleu, les jambes & les doigts jaunes ; il eſt marqueté ſous le ventre ; il a le dos & la queue noirâtres, les plumes de deſſus les yeux noires, & le haut de la tête entre noir & fauve.




De tous les oiseaux de fauconerie il n'y en a aucun qui soit moins gros que l'hobereau, & l'émerillon; l'hobereau suit les chasseurs & tache d'attraper les allouettes, & autres petits oyseaux que les chiens font lever.

*Choix des Oiseaux de proye.*

Il y a un choix à faire des oiseaux de proye, & pour cela on a égard d'abord aux pays d'où ils viennent; car il est de contrées où ils naissent bien plus aisés à affaiter que dans d'autres. Ceux qu'on nous apporte de Suisse sont fort estimés. Ils nous en vient de la Russie qui sont aussi très-faciles à affaiter; & généralement parlant, on dit que les oiseaux de ces climats sont toujours de meilleure affaite & plus gracieux que ceux qu'on nous apporte d'ailleurs. On estime encore ceux qu'on tire des Alpes du côté de Veronne & de Trente. Ensuite on a égard au pennage qui est de deux sortes, le blond & le noir: le premier est garni d'égalures, & l'autre est tout d'une piéce; mais comme dans l'un & dans l'autre des pennages on peut être trompé, il faut toujours choisir l'oiseau qui en a le plus large devant & derriere, dont les mahuttes sont relevées, de maniere qu'il semble que l'oiseau ait la tête entre les deux épaules. Il doit avoir le vol affilé, qui ne croisse point, le balai fort court, les mains déliées, & les serres fort longues & fermes. L'oiseau qui pese le plus sur le poing, est toujours le meilleur; il faut qu'il soit plein, c'est marque d'une bonne constitution. Lorsqu'on fait prendre soi-même les oiseaux dans l'air, ils doivent être tout noirs, & qu'ils n'ayent poussé que la moitié de leur balai, parce qu'alors ils commencent à connoître leur gibier, ils ne crient point, & peuvent par-là devenir des oiseaux de bon air.

Quand on a ces oiseaux, on les met dans un cabinet, où il y a deux fenêtres assez larges, grillées

grillées en dehors en saillie, de maniere que les faucons y puissent prendre le soleil. Ces fenêtres seront chacune garnies d'une petite perche & de petits gazons dans le bas, sur lesque ls le oiseaux puissent se reposer. Outre ces perches, il en faut encore en mettre d'autres en-dedans le cabinet, proche desquelles il doit y avoir un baquet plein d'eau, haut d'environ un pied & demi. L'eau doit leur être renouvellée souvent, & le baquet doit être garni tout autour de sable de riviere & de petites pierres, choses très-nécessaires pour les rendre propres à la volerie. Il faut armer les jeunes oiseaux avant que de les enfermer ; & dans cet endroit on les paît tous jours à sept heures du matin & à cinq heures du soir, toujours sur le poing, s'il est possible, afin de les y accoutumer, & de leur fai[illegible] ce moyen connoître l'homme.

Leur nourriture doit être de la chair de petits chiens de lait, de petits chats, de pigeonneaux & de poulets hachés. Faute de ces sortes de viandes, on leur donne du bœuf ou du mouton haché avec un œuf.

Pour ne point être trompé dans l'achat de ces oiseaux, il faut, lorsqu'on les apporte, les faire déchaperonner, & observer s'ils ont les yeux beaux & sains, puis leur ouvrir le bec, pour voir s'il est rouge ainsi que leur langue ; car ces oiseaux sont sujets à des chancres dangereux. Outre cela, il est bon de leur tater la mulette, pour voir s'ils ne l'ont point empelottée : il faut aussi les faire curer & les porter au vent, pour éprouver s'ils y sont fermes, & s'ils le chevauchent constamment, ce qui est une bonne marque dans un faucon, comme lorsqu'il a les émeus reglés, qu'ils ne sont point épais, & qu'après la digestion il rend son pât gluant & non sec.

Pour rendre le faucon familier, aussi-tôt qu'il est pris, il n'y a qu'à le tenir attaché par le pied sur une table, & l'empêcher de dormir pendant quatre jours & quatre nuits.

C'est une marque de santé parfaite, lorsqu'il se tient tranquillement sur son bloc, qui doit être garni de drap, de crainte qu'il n'amasse la goutte aux pieds ; ou bien lorsqu'avec son bec, depuis la partie de dessous jusqu'au bout, il nettoye ses aîles qui doivent reluire. C'est aussi un bon signe quand il se tient également sur les deux jambes, sans vaciller de côté & d'autre ; autrement c'est une marque qu'il est malade. Il faut encore prendre garde si les deux veines qui sont aux racines de ses aîles, ont le mouvement moderé, s'il n'a point la langue tremblante, & s'il ne pantoise & ne frissonne point : cela se voit lorsqu'il ferme les yeux, qu'il leve les pieds l'un après l'autre, & que ses pennes sont hérissées sur le dos. Si les émeus qu'il rend sont verds, c'est mauvais signe ; de même s'il ne peut se lever de son bloc en volant. On dresse les oiseaux de proie presque tous d'une même maniere jusqu'à l'escarpe, si on en excepte les faucons, qu'on ne veille pas tant que les passagers.

Quand on a choisi les oiseaux de proie, comme on vient de le dire, on met les jeunes faucons dans un cabinet ouvert de deux fenêtres ; & ceux qui sont prêts à être affaités, dans un endroit obscur, pour les rendre dociles ; ou bien on leur sille les yeux avec une aiguillée de fil en cette maniere.

Prenez un aiguille enfilée d'un fil fin, faites tenir l'oiseau par le bec, puis passez-lui cette aiguille à travers la paupiere de l'œil droit à l'œil gauche, & moins près du bec, afin qu'il voye devant. On doit avoir bien attention en sillant les yeux d'un faucon, de prendre la pellicule qui couvre la paupiere : ensuite on passe l'aiguille à l'autre paupiere, on tire les deux bouts du fil, & on les attache sur le bec, coupant le fil près du nœud, & le tordant de maniere que les paupieres soient levées si haut, que l'oiseau ne puisse voir que devant lui. Il faut que le bloc sur lequel les faucons se perchent, soit proportionné à leurs mains, qu'il puisse les remplir, & observer que leurs avillons puissent se joindre & se fermer avec leurs serres Ces oiseaux doivent être attachés sur le bloc par le pied à une longe un peu lâche, afin que volant d'un endroit à l'autre, ils puissent aisémen retourner dessus sans se blesser.

Lorsqu'on met plusieurs faucons sur le bloc, on doit les éloigner les uns des autres de près de deux pieds & demi, pour empêcher qu'ils ne se donnent quelques griffades, principalement lorsqu ils ont faim.

Pour commencer à bien dresser un oiseau de proie, il faut le porter sur le poing de la main droite dès la pointe du jour, ou sur le soir, afin de l'assurer plutôt, & empêcher qu'il ne s'effraye à la vûe du monde.

### *Comment affaiter les Oiseaux de Proie.*

Pour qu'un faucon soit bien instruit, il doit obéir à la voix de l'homme, souffrir qu'il le chaperonne, que du bout de la filiere il revienne de son plein gré sur le poing de celui qui l'instruit, qu'il soit prêt au besoin d'enfoncer le gibier pour lequel on l'a dressé, & qu'il s'accoutume à faire peu à peu tout ce que la fauconnerie demande de lui.

Il y a des faucons dociles qu'on rend de bonne affaite ; celui qui les gouverne s'en apperçoit de jour à autre : si bien que de hagards qu'ils étoient, ils deviennent oiseaux d'un bon affaitage. Il faut un mois de tems pour instruire un oiseau. Si après ce tems-là il ne se dresse point à la volerie, il est inutile d'en attendre rien de bon.

Tous les faucons, soit niais, gentils ou de passage, se dressent, ainsi que je l'ai déja dit, presque d'une même maniere, hors qu'on ne veille pas les premiers si long-tems que les derniers ; aussi-tôt qu'on a choisi un oiseau, & qu'on l'a fait prendre au filet, il faut l'armer de jets, de sonnettes & d'un chaperon, & le porter trois jours & trois nuits sans cesser ; il n'y a rien qui contribue davantage à lui faire oublier ce qu'il est naturellement. Pendant qu'on le veille ainsi, on doit essayer de le paître tout chaperonné ; & quand il commencera à prendre le pât, on le poivrera ; c'est un moyen facile pour le rendre familier & docile, & pour le garantir de la vermine & des mittes.

Après qu'on l'a poivré, on le fait sécher auprès du feu, on le couvre de tems en tems d'un chaperon large pour lui laisser faire sa tête ; & lorsqu'on remarque qu'il veut voler de dessus le bloc sur le poing, on lui montre le leurre dans la chambre, & on le paît de dessus. Quand l'oiseau commence à connoître le leurre, on le porte à la campagne avec la filiere attachée à la longe ; c'est pour lors qu'on lui redouble la leçon, selon qu'on voit qu'il est en état de la recevoir. Il est à propos aussi de faire voir aux faucons qu'on instruit des chevaux & des chiens, afin qu'ils ne s'effarouchent point à la vûe de ces animaux.

Lorsqu'un faucon commence à venir au branle du leurre de la longueur de sa filiere, il faut le matin le jardiner sur la pierre froide ; & là, avant que de le chaperonner, on lui donnera une bécade, & un autre après lui avoir ôté le chaperon. Pour éprouver s'il est assuré, on doit peu-à-peu s'approcher doucement de lui, & continuer ainsi jusqu'à ce qu'on le juge en état d'être mis hors de filiere : cependant avant que de l'abandonner à lui-même, on lui donne à tuer une poule de pennage approchant en couleur à celle de la volerie pour laquelle on l'instruit. Si le faucon donne du bec, il faut l'en corriger, & l'acharner pour cela sur le tiroir : cet expedient est bon aussi lorsqu'un oiseau est mal aisé à affaiter ; ce qui fait qu'on lui sille les yeux, & on les lui dessille pendant une nuit, afin qu'il voye la lumiere, pour lui remettre après le chaperon comme auparavant. Il y a des faucons bien plus rebelles aux instructions les uns que les autres ; c'est pourquoi si ce n'est pas assez d'une nuit pour les y rendre dociles, il faut en employer jusqu'à quatre, les affriandant toujours, comme on a dit, soit avec le tiroir, soit avec le pât ; & pour lors fatigués de ne pas dormir, ils s'affaitent doucement, & se soumettent volontiers au chaperon, qu'on leur ôte & qu'on leur remet souvent. Les faucons étant affaités pendant quatre jours, on leur apprend à connoître la voix & le reclame de celui qui les dresse ; & pour cela on se sert d'un poulet vivant, qu'on met dans quelque endroit obscur où il y ait cependant un peu de lumiere, afin que les faucons le voyent ; puis leur donnant ce poulet en proie, en les tenant sur le poing, en sifflant ou leur parlant ainsi qu'on le juge à propos, après qu'on leur a mis le chaperon, on leur donne les parties du poulet les moins charnues, afin de les faire tirer, & par ce moyen les mettre en appetit.

Un faucon n'est pas suffisamment dressé pour connoître la voix de son maître ; il faut encore qu'il sçache quel est le pât dont on a coutume de le nourrir, afin qu'aussi-tôt qu'il le voit il fonde dessus ; & pour cela on prend de la main droite la viande dont on le paît, la levant en haut en lui parlant ou sifflant, on la lui montre ; & si on remarque qu'il soit bien fait à la chair, on lui en laissera prendre deux ou trois gorgées en la tenant : on recommence souvent de faire ainsi, jusqu'à ce qu'il connoisse son pât ; & lorsqu'on croit qu'il a induit sa gorge, on lui donne chaque jour sur le soir une cure de coton ou de plumes, de la grosseur environ d'une féve, afin de le purger.

La bonne méthode d'encourager un faucon, est de lui donner à tirer un poulet, puis mettant un genou à terre, de tenir dans sa main le poulet élevé, & appeller l'oiseau en sifflant ou lui parlant ; & pour l'animer davantage après le gibier, on lui présente jusqu'à deux ou trois fois ce poulet, on le déchaperonne autant de fois, & on lui jette ce pât à terre, afin qu'il fonde dessus, d'où néanmoins on le retire aussi-tôt qu'il commence à s'y acharner ; & pour cela on crie fort, ensuite on reprend l'oiseau, & on lui met le chaperon le plus promptement qu'il est possible. La figure qui suit montre comment il faut faire.



*Maniere d'accoutumer l'Oiseau au leure.*

Après avoir instruit le faucon à fondre sur la proie à quatre pas éloigné, & qu'il a appris à s'en paître dans un lieu obscur, il faut l'accoutumer à connoître le leurre. Pour cet effet on y attache la chair; puis entrant dans l'endroit obscur où est l'oiseau, on lui lâche un peu le chaperon; & s'en éloignant de trois ou quatre pas, on prend le leurre à la moitié de la longe qui le tient attaché, & on le jette en l'air deux ou trois fois, toujours en tournant & appellant fortement l'oiseau, auquel on ôte quelquefois le chaperon: après cela on lui jette le leure d'un peu loin; & pour lors le faucon qui entend la voix de son maître, commence à lui obéir.

Si le faucon saute sur le gibier, il faut le lui laisser déchirer à son gré, & même l'y animer en lui parlant; puis le prendre avec la chair qui tient au leurre, le rendre plus gracieux avec le tiroir, le reprendre ensuite sur le poing, & lui mettre le chaperon.

Quand le faucon sait connoître le leurre dans un lieu obscur, & qu'il fond indifféremment sur le gibier, mort ou vivant, on le porte dans une plaine où il n'y ait point darbres. Là on attache le poulet au leurre, & le faucon à la longe; on desserre un peu le chaperon, & s'approchant de la chair, on la lui laisse un peu tirer, en l'y invitant par la voix. Pendant que le faucon est ainsi acharné, il faut que celui qui l'instruit s'en éloigne de quatre ou cinq pas, & fasse ensorte en criant, que cet oiseau se déchaperonne; après quoi on prend le leurre, & on le jette en l'air en criant encore. Si le faucon fond dessus, on le laissera un peu s'en paître, sur-tout de la cervelle du poulet, à laquelle il s'attache d'abord: si le cœur & le foie restent entiers, & qu'ils soient sains, on lui en donnera une bonne gorgée, & on l'animera toujours à s'en paître, en criant à l'ordinaire.

Après avoir leurré l'oiseau pendant deux ou trois jours au grand air, & en pleine campagne, & que convié par le pât qui est attaché au leurre, le faucon revient de son gré sur le poing, on doit alors, au lieu de quatre pas, s'en éloigner de dix à douze, & lui montrer un petit oiseau attaché au leurre, puis s'en écarter tous les jours de plus en plus: voilà le moyen de bien affaiter un faucon.

Quand le faucon est entierement instruit à fondre sur tout le gibier au vol duquel on l'a fait, on le laisse jeûner un peu pour le rendre plus avide au leurre lorsqu'on le porte en campagne, où pour lors il faut être à cheval, tenant l'oiseau attaché à la filiere, de sorte qu'il ne trouve rien qui l'empêche de voler sur le leurre; puis s'éloignant à vûe du faucon, on lui donne le signal afin qu'il se déchaperonne un peu. Cela fait, on jette en l'air le leurre en criant fort haut; puis quand l'oiseau est tout-à-fait déchaperonné, & qu'il vole à celui qui le dresse, & qui en est éloigné de huit pas ou environ, on rejette une seconde fois le leurre: si l'oiseau s'y attache, on le laisse s'y acharner; ensuite on descend de cheval pour animer l'oiseau.

Deux ou trois jours après qu'on a ainsi dressé le faucon, & qu'on remarque qu'il fond en rondon, & qu'il est fait à la chair, il faut le jour suivant, & après l'avoir fait jeûner, le porter du matin en campagne ; puis comme il est devenu un oiseau de créance, on lui ôte la filiere, on lui montre le leurre à l'ordinaire ; & en présence de tous ceux qui le regardent, tout libre qu'il est, à la voix de son maître, l'oiseau fait une descente sur le leurre, où on le laisse encore prendre telle gorgée qu'il veut ; & continuant à l'instruire ainsi tous les jours, il devient un oiseau de bonne affaite.

### *Comment jetter le Faucon, & l'obliger de s'élever de terre.*

Les faucons étant affaités & revenant au leurre de leur plein gré, on leur met des sonnettes plus ou moins grosses, selon leur courage : il vaut mieux les leur donner plus grosses que plus petites, jusqu'à ce qu'on ait connu quelle est leur force. Après qu'on les a ainsi armés, on les porte comme auparavant dans un champ ; & là, pratiquant tout ce qui a été dit pour les dresser, on voit ces oiseaux animés par la voix de ceux qui sont à cheval, battre des aîles, & commencer à se mouvoir sur le poing ; pour lors on ne perd point de tems à les déchaperonner ; & les laissant libres, on leur met le bec au vent, afin que le prenant aisément, ils fassent leur montée avec plus de facilité. Quelquefois le faucon branle en-haut sur la tête du fauconnier, & rode de bonne action ; cela étant on doit d'abord jetter le leurre à contre-vent, & rappeller son oiseau à haute voix. Mais si l'oiseau vient à chevaucher le vent, il faudra descendre de cheval pour le laisser paître de ce gibier, & le rendre gracieux & de bonne humeur, en l'acharnant sur le tiroir.

Il arrive quelquefois que le faucon quinteux ne veut point s'enlever du poing, & qu'au contraire il vole à terre & y prend motte, ce qui est un défaut assez ordinaire à la plûpart des oiseaux sors. Pour les en corriger, on va au-devant d'eux à cheval, on les épouvante avec une baguette, & aussi-tôt ils reviennent au leurre, où on les affriande après les avoir pris.

Si tous les soins qu'on se donne pour rendre un faucon docile sont inutiles, on ira dans un endroit où il y aura beaucoup de corneilles, d'étourneaux, ou autres oiseaux qui vont par bandes ; on y portera le faucon sur le poing, & on lui relâchera un peu le chaperon ; puis s'approchant des corneilles, on le déchaperonnera tout d'un coup, & on le jettera dessus dans le tems qu'elles voudront s'envoler, afin que le faucon leur donne la chasse, & fasse une montée assez étendue. Pendant ce tems-là on prend un canard qu'on a apporté avec soi, & après lui avoir joint les grandes aîles sur les paupieres, on le tient de la main droite par la partie de l'aîle qui est au dos, on le présente au faucon en le rappellant à haute voix, & dans un endroit le plus commode, afin de l'obliger à fondre dessus. On jette ce canard en l'air du côté que vole le faucon, afin qu'il le voye ; & s'il arrive que le faucon l'avillonne, on lui laisse s'en paître à l'oisir & on l'anime de la voix ; ensuite on lui donne gorge chaude de la cervelle du canard, puis de la langue, du cœur & du foie ; & lorsqu'il en est repu, on prend la cuisse pour la lui faire tirer quand il sera retourné sur le poing, & autant qu'on le jugera à propos pour appaiser sa faim : il ne faut cependant lui donner que modérément de ce pât, afin qu'il en induise mieux sa gorge. On pratique cela pendant deux ou trois jours, & jusqu'à ce que déployant ses aîles, l'oiseau semble vouloir s'essorer.

On voit des faucons plus dociles les uns que les autres aux leçons qu'on leur donne, & il y en a qui prennent le bouton au premier ou second saut qu'ils font. Lorsque cela arrive il faut avoir deux ou trois albrans, & être autant de personnes placées en différens endroits, de maniere qu'elles puissent faire voler le faucon. Celui vers lequel le faucon prend son essor, ne doit point manquer de lui jetter l'albran : s'il voit qu'il fonde dessus, c'est signe qu'il se corrige de son défaut ; & pour lors on le laisse s'en paître à plaisir, en l'animant toujours de la voix ; mais si après trois ou quatre jours il paroît encore être de peu de créance, on l'abandonne comme bon à rien.

Quant à la maniere de jetter le faucon, la figure qui suit démontre l'attitude qu'on doit tenir, comment l'oiseau doit être posté, & de quelle façon il fond en l'air sur sa proie.



*Observations sur les Oiseaux qu'on a dressés.*

Le faucon étant dressé ainsi que nous l'avons dit, il est bon de le curer pour l'induire au leurre, l'y attacher, & l'obliger même à revenir sur le poing sans y être convié : pour cela, après que le faucon a pris deux ou trois fois son essor, & fait autant de fois sa descente, on le prend sur le poing, on l'y paît de chair d'un poulet qu'il aura tué lui-même ; & plus on le connoît alors d'un naturel quinteux & farouche, plus souvent il faut le rappeller lorsqu'il est guindé, & l'empêcher autant qu'il est possible, de prendre le change ; car il arrive bien souvent qu'au lieu de fondre sur le leurre, il poursuit un autre gibier.

On trouve quelquefois des faucons fort paresseux à voler, parce qu'ils sont trop gras ; alors on les estime par de cures qui leur conviennent : ainsi après les avoir laissés fondre sur leur gibier, & tandis qu'ils l'avillonent, on prend du cœur de veau & des foies de poulet, on les met dans un oiseau qu'on à fendu vif en quatre, afin de l'imbiber chaudement du sang de cet animal, pour après en paître les faucons dans le tems qu'ils sont acharnés à la cervelle & aux endroits de leur gibier : mais avant que de donner le cœur & le foie au faucon, on doit l'envelopper dans des petites plumes qui naissent autour du col d'un poulet, & le lui présenter ainsi avant qu'il ait déchiré l'oiseau sur lequel il est acharné.

Quelquefois le faucon veut dérober ses sonnettes : lorsqu'on s'en apperçoit, il faut le suivre à la montée, & le rappeller au leurre ; s'il retourne de bon gré sur le poing de son maître, il faudra l'affriander, lui donner quelque gibier à tirer, & lui faire un bon pât non-seulement de ce gibier, mais encore l'acharner au tiroir ; c'est par ce moyen qu'on le rend de bonne humeur.

Les oiseaux de proie les plus sujets à faire des fuites, sont les faucons & les gerfauts ; ils vont peu à l'essor ; au lieu que les laniers & les sacres y vont naturellement, à moins qu'on ne les ait rendus hagards.

On rappelle aussi les faucons quinteux en cette sorte : on reste sur le lieu où l'oiseau a monté à l'essor ; on fait sa fuite ; on observe s'il rentre ; & lorsqu'on est plusieurs chasseurs, on pique après l'oiseau du côté qu'on le veut tourner, en le leurrant toujours, & le rappellant avec du vif qu'on a prêt à lui donner lorsqu'il rentrera. Celui des chasseurs qui aura resté à l'endroit où l'oiseau aura dérobé ses sonnettes, ne manquera point de les leurrer. Si l'oiseau a été bien affaité, il rentrera après avoir fait plusieurs pointes.

Les faucons sont encore sujets à charier le gibier qu'ils ont pris ; mais c'est lorsqu'ils sont affamés ou gourmands, ou sitôt qu'ils voyent qu'on s'approche d'eux. Ils tombent aussi quelquefois dans le défaut à cause des chiens qui les ont rebutés, ce qu'il faut empêcher le plus qu'on peut. Mais quand un faucon charie, il n'est pas nécessaire de descendre de cheval pour le prendre, on doit lui jetter un poulet ou une perdrix morte attachée à une filiere. Cet oiseau qui voit le pât se laisse prendre aisément ; mais il faut aussi-tôt lui donner une ou deux gorgées de la proie qu'on lui a jettée ; il n'est rien de meilleur que cela pour lui faire oublier sa mauvaise habitude, & le faire obéir.

On voit souvent des faucons si avides, que dans le moment qu'on les leve pour leur donner le pât, ils baissent la tête & se jettent hors du poing, craignant que la viande ne leur échappe : lorsque cela arrive, il est bon de les paître à terre sur leur curées, & de les enchaperonner un peu au large, afin que rien ne les empêche de manger : on ne leur a pas trois fois ainsi donné à manger, qu'ils perdent leur voracité.

Il y a des faucons qui ne veulent voler que dans la plaine & dans le beau pays, ce qui n'est pas d'un oiseau de bonne affaire ; c'est un défaut qu'on corrige en leur faisant prendre leur pât dans le fond d'un bois : il ne faut le faire que quatre ou cinq fois, pour les rendre propres à voler par tout.

Il y a des faucons hagards, tant à la chambre qu'au *jardin*, c'est-à-dire aux champs : quoiqu'on y ait perdu l'oiseau de vûe pendant quelque tems, il attend lorsqu'on va à lui, s'il est bien assuré, ce qu'il ne feroit pas s'il n'étoit affaité qu'à la chambre : c'est pourquoi il est absolument nécessaire de bien donner l'assurance à un oiseau, qui sans cela n'a point de creance à son maître ; & sans créance un oiseau ne devient jamais de bon affaitage : il volera à la vérité, mais son vol ne sera point reglé quand on le rappellera.

L'émerillon veut être leurré & assuré comme les autres oiseaux de proie ; il faut lui faire curée du gibier auquel on le veut mettre ; il vole fillé pour le pigeon, pour le perdreau, la caille, l'alouette & le merle : on le tient l'hiver dans un lieu chaud, & on lui met une peau de liévre sur le bloc, de crainte que le froid ne lui endommage les mains.

De tous les oiseaux de proie, il n'en est point de plus libertin ni de plus volontaire que l'hobereau ; c'est pourquoi il est plus difficile à affaiter que les autres faucons.

### *Différens vols pour lesquels on dresse les Oiseaux de proie, & comment les y instruire.*

Il y a dans la fauconniere sept vols ausquels on dresse les oiseaux ; sçavoir, le vol pour le milan, pour le héron, pour la corneille, pour les champs, pour la riviere, pour la pie & pour le liévre.

1°. *Vol pour le milan.* Les oiseaux pour ce vol sont les gerfauts, parce qu'ils ont plus de courage & qu'ils sont les plus hardis : on y fait quelquefois voler les sacres, sur-tout lorsqu'ils se trouvent de bonne affaite. Pour ce vol on commence par poivrer les oiseaux & leur faire la tête avec un chaperon large, afin de les y accoutumer plus facilement ; & lorsqu'ils sont dressés au leurre, & qu'ils commencent à y venir avec la filiere, on leur donne le pât deux à deux, afin qu'ils se connoissent. Quand les oiseaux sont de bonne creance & bien dressés au leurre, on leur fait tuer une poule d'une couleur approchante de celle du pennage du milan : c'est par-là qu'on commence à les mettre en chair, & dont on leur donne bonne gorgée. Le lendemain on se contente de les acharner au tiroir, puis on leur présente le milan à terre, après l'avoir attaché à la filiere, lui avoir émoussé les serres, & rendu le bec de maniere que les faucons n'en puissent recevoir aucune blessure. Les faucons ne tardent pas à lier leur proie, d'où vient qu'aussi-tôt on leur met une poule à la main pour les empêcher de se paître de la viande du milan, qui ne leur est point propre. S'ils fondent de bonne grace sur le milan, on montera d'abord sur un arbre, ou sur quelque élevation voisine de l'endroit où l'on dresse les oiseaux : c'est de là qu'on abandonne la proie, afin que les faucons en prennent connoissance, & deviennent oiseaux de bonne affaire lorsqu'il s'agira d'y chasser de bonne grace. On peut encore pour ce vol se servir du duc, afin d'y attirer le milan, & choisir pour cela un endroit qui convienne à leur donner la premiere curée.

2°. *Vol pour le héron.* On y dresse les oiseaux de même que pour le milan, excepté qu'il faut que la poule soit du pennage du héron, & qu'au lieu qu'on leur ôte le milan comme un pât dangereux, au contraire on les laisse se paître du héron, dont la chair même leur est salutaire.

Pour bien affaiter les oiseaux dans ce vol, il ne les faut faire voler que de deux jours l'un, observant de ne leur rien donner dans le jour de repos ; mais bien en recompense le jour du vol, leur laisser prendre de bonnes gorgées de leur gibier, & faire en sorte qu'ils ayent un héron de juste guerre.

Dans cette volerie on ne doit jamais attaquer le milan ou le héron que dans le vent ; & quand celui-ci prend motte, on lui jette un hausse-pied, afin de le faire monter, puis un teneur. Quelquefois même pour obliger le héron à monter plus promptement, on tire plusieurs coups de fusil : l'oiseau partant au bruit, donne aux Chasseurs le plaisir qu'ils en attendent.

3°. *Vol pour la corneille.* Les faucons, & quelquefois le tiercelet de gerfaut, sont les oiseaux qu'on employe pour cette voliere : on met deux faucons avec le tiercelet ; & ces oiseaux étant affaités, ainsi qu'on l'a dit, on leur donne à tuer une poule d'un pennage noir : ce n'est jamais que le soir & à l'heure du paître, qu'on doit la leur présenter.

Ainsi qu'on a fait à l'égard du milan, il faut avec le duc attirer la corneille, & au defaut de cet oiseau se servir d'un chartier, près duquel il y auroit des corneilles ; (ce seroit pour le mieux s'il n'y en avoit qu'une.) Il est bon que ce chartier ait pied à terre, afin que le Fauconnier se mette derriere lui ; (car les corneilles se laissent approcher de fort près des chartiers) & il n'est pas plutôt à portée des corneilles, qu'il leur jette dans le vent les oiseaux destinés à voler. Ce vol est le plus facile de tous, à moins qu'on n'en veuille dresser un qui soutienne, comme lorsque la corneille a pris essor dans les arbres, & que les oiseaux en soutenant la font partir. Alors la corneille vole d'arbre en arbre, & donne tout le plaisir possible.

4°. *Vol pour les champs.* C'est le vol qui demande le plus de soins : il est nécessaire que les oiseaux qui y sont instruits ayent non seulement créance à l'homme, mais encore aux chiens, parce qu'ils ne volent rien en partant lorsqu'ils soutiennent ; d'où vient qu'on les appelle *oiseaux légers.* Ils doivent être bien affaités, bien introduits au vol, & mis hors de filiere : il faut cacher le leurre en les leurrant, leur faire tuer un poulet d'un pennage approchant en couleur de celui d'une perdrix, & leur en laisser faire bonnes gorgées. Cela fait, on prend le lendemain une perdrix, on lache son chapeau, & on l'attache à une filiere, afin de la faire partir à propos dans un champ où les oiseaux seront bien tournés, & lorsqu'ils commenceront à connoître leur proie.

Quand on est arrivé au lieu où lon croit pouvoir jetter les oiseaux, on fait partir des perdrix qu'on fait suivre ; on les rélance, tandis qu'on donne bonne gorgée aux faucons d'une autre perdrix en vie qu'on a dans la fauconniere. Si quelquefois les perdrix ne partent point, pour lors les oiseaux sont en état de voler de bonne action ; on les jette aussi-tôt du poing après une compagnie de perdrix assez éloignée, en vûe de les sauver, afin que les oiseaux montent, & qu'ils soutiennent de plus haut. Il faut ici être fort diligent à servir les oiseaux, à leur faire un bon pât, & observer qu'un oiseau léger ne doit jamais prendre qu'une perdrix, à moins qu'avant cela on n'ait remarqué qu'il soit bien à la chair.

Pour les oiseaux qui volent de poing en fort, on leur fait tuer une perdrix sous le chapeau, afin qu'ils apprennent à connoître leur gibier : ensuite, & lorsqu'on veut avoir le plaisir de ce vol, on cherche dans une campagne des perdrix proche quelque remise, afin que les oiseaux volent de leur gré & de bonne action. Les sacres sont propres à cela, ainsi que les laniers : on prend aussi quelquefois des oiseaux de passage, ausquels on fait rendre le double de la mulette.

Oe a éprouvé jusqu'ici que de jardiner le matin ces oiseaux & les baginer souvent, étoit un bon expédient pour les rendre généreux, les faire voler de bonne action. A l'égard de la premiere maniere de voler aux champs, on se sert ordinairement de faucons, de tiercelets de faucons, de sacrets, de laniers & de lanerets.

5°. *Vol pour riviere.* Quand on a choisi des faucons pour riviere, on les affaite, on leur fait la tête avec un vieux chaperon, on leur fait prendre créance, on les porte sur le poing, & on ne les abandonne pas qu'ils ne commencent à se faire à la chair. Cela observé, il faut se retirer de maniere que ces oiseaux ne vous voyent point, après les avoir mis sur quelque chose d'élevé ; puis les déchaperonnant doucement, on leur fait prendre une gorgée en les leurrant, avant qu'ils se reconnoissent, & parlant à eux, pour après les faire sauter sur le poing, suivant qu'on jugera qu'ils sont affaités. Après trois ou quatre jours d'exercice, &

& selon qu'on remarque leur assurance, on leur donne à chaque tour une gorgée ; on les retire tant qu'ils tirent à la longe pour venir à celui qui les gouverne. Après cela on les quitte faisant toujours en sorte qu'ils ne voyent point celui qui s'en éloigne, pour après revenir à eux en parlant. Si l'on remarque le lendemain qu'ils attendent le Fauconnier, il faudra qu'il les paisse sur le leurre, pour les leurrer après entre deux hommes ; & comme ils ne manquent point de partir au branle du leurre, on leur donne un jeune poulet à tuer. Quelques jours après on monte à cheval, pour leur en faire tuer un second ; & après cela, les tourner en leurrant, & frappant du gant sur la botte : s'ils ne s'effrayent point, il faut les leurrer sur leur foi : ensuite on cherche une mare ou un ruisseau, & laissant les oiseaux d'un côté du bord, on passe à l'autre pour les leurrer à l'heure du pât, tandis qu'un des Chasseurs bat l'eau avec une baguette, tenant en main un oiseau de riviere ; & leur ayant laissé le leurre, on leur fait faire trois ou quatre tours en leur parlant ; puis lorsqu'ils sont bien tournés, on leur jette l'oiseau de riviere, en criant *la*, *la*, *la*, *la*, pour leur en donner ensuite une bonne gorgée, & leur continuer ainsi deux ou trois curées.

Après ce premier affaitage, on cherche l'occasion de voler pour bon ; l'ayant trouvée, on jette d'abord le premier de ces oiseaux, qui aussi-tôt qu'il a remis l'oiseau de riviere, doit être incontinent suivi d'un second. S'il arrive qu'il soit quinteux, on prend en main l'oiseau de riviere, qu'on jette en criant, quand l'occasion en est belle, & on continue ainsi jusqu'à ce que les faucons sont bien à la chair, on jette le premier oiseau dont on a parlé : & qui étant un oiseau de bonne affaire, & bien affaité, sert de guide pour chasser le change, & conduire les autres à la volerie.

Si ces oiseaux qu'on peut appeller alors bons voleurs & oiseaux de bonne assurance, ont fondu en rond & pris quelque proie, il ne faut pas leur permettte de s'en paître ; au contraire on doit la leur ôter d'abord, & les remettre au vol : c'est alors, suivant qu'ils s'y déclarent, qu'on peut juger de la bonté des oiseaux, qu'on jette amont pour soutenir, soit pour riviere, pour pie ou pour les champs ; & pour tenir ces oiseaux en état, on leur fait ordinairement tendre la mulette avant que de les mettre hors de filiere : c'est ainsi qu'on doit conduire l'affaitage de toute sorte d'oiseaux légers.

6°. *Vol pour pie.* On dresse les oiseaux pour pie, comme ceux dont on vient de parler : pour cela, on a une pie à la main qu'on leur jette à propos, après leur avoir laissé faire deux ou trois tours. Il faut adroitement leur donnner de la chair de pigeon par dessous l'aîle de cette pie, sans que l'oiseau s'apperçoive de son pennage, car une autre fois cela pourroit lui faire prendre le change. On donne aux oiseaux deux ou trois curées de pigeon ; puis lorsqu'on se trouve dans un endroit propre à voler, on jette le tiercelet le plus sage, pour conduire les autres à la chasse du change. Car ce sont ordinairement les tiercelets des faucons qui sont les plus propres au vol pour la pie. Quand ce premier tiercelet a fait deux ou trois tours, on lui montre la pie, & après l'avoir remise, on jette les autres oiseaux en la leur faisant voir d'abord ; puis on tâche, si l'on peut, de la leur faire prendre, & de les paître de pigeon, comme on a dit.

Après avoir jetté pour la premiere fois le premier tiercelet, on le jette encore une seconde ; & ayant fait quatre ou cinq tours ; on le fait suivre des autres, en leur montrant toujours la pie, avant que d'avoir commencé à voler : après leur vol, & lorsqu'on les prend, on leur donne trois ou quatre curées de pigeon, qu'on leur arrache ensuite, pour les remettre au vol comme auparavant.

7°. *Vol pour liévre.* On suppose ici un oiseau bien affaité, & auquel il ne manque plus que d'être instruit au vol pour liévre : pour cela, on lui fait tuer un poulet pour lui faire connoître le vif. Quand il sçait ce que c'est, on prend un liévre en vie, on lui casse une jambe ; & au défaut de cet animal, on en a seulement une peau qu'on remplit de paille. Cette peau ainsi accomodée, on l'attache avec une petite corde fort longue à la sangle d'un cheval : on doit armer d'un peu de chair le dos de cette peau, laquelle étant traînée après le cheval qu'on pousse, paroît à l'oiseau comme un liévre qui fuit ; ce qui convie le faucon à fondre aussi-tôt dessus, & il ne l'a pas plutôt tiré, qu'il faut courir pour lui faire bonne chere de la poule qu'il aura tuée : ou d'une autre dont on se sera pourvû. De tous les oiseaux de proie, les gerfauts, sont ceux qu'on préfere pour ce vol.

*Soins qu'on doit prendre pour maintenir les Faucons en santé.*

Pour tenir les Faucons en santé, on ne leur donnera point, gorge sur gorge, & grosse gorge, sur-tout des bêtes qui sont en rut. Quand les oiseaux ont passé leur gorge par le haut, il la leur faut laisser passer par le bas, c'est-à-dire attendre qu'ils ayent digeré leur nourriture ;

cure ; autrement c'est les mettre en danger de mourir : voici les cures dont on se sert pour les purger. Prenez une pinte de bon vin blanc, mettez-y quatre ou cinq poignées d'absynthe & vingt ou trente clous de girofle ; enveloppez le tout dans un linge blanc, & le coulez bien ; ajoutez à tout cela de la filasse ou du coton ; faites-le bouillir à petit feu jusqu'à ce qu'il soit presque consommé ; ensuite tirez la filasse ou le coton, étendez-le, faites-le sécher dans un endroit couvert, sans l'exposer au feu ni au soleil, & gardez-le jusqu'au besoin. C'est un remede très-bon pour le rhume, les filandres & autres maladies : le girofle & l'absynthe peuvent servir une seconde fois.

La viande qui sert de nourriture aux oiseaux de proie doit être hachée, & il ne faut point la leur donner qu'on ne l'ait mouillée d'eau fraiche en été & en hiver d'eau tiéde. La viande de boucherie sera sans graisse & sans nerfs : on ne leur donne jamais du bœuf seul, on y mêle moitié mouton.

Les petits poulets sont un bon pât pour eux ; les vieux pigeons les rendent trop voleurs & trop glorieux : c'est pourquoi on ne leur en paît guéres, à moins que ce ne soit dans le tems de leur mue, & lorsqu'il fait froid.

La journée des oiseaux de fauconniere ne commence que le soir, qui est le tems qu'on les fait tirer & qu'on leur donne la curée séche, avec une ou deux gorgées du pât, selon qu'on connoît le temperament des oiseaux. On doit les mettre sur la perche dans un lieu temperé, les découvrir quand la chandelle est allumée pour les accoutumer avec le monde, & leur faire connoître les chiens. Il faut que la perche sur laquelle seront les faucons soit placée vis-à-vis la cheminée, afin qu'à la clarté du feu qu'on allume le matin, les oiseaux s'allongent & fassent large, ce qui est en eux une marque d'une santé parfaite. Celui qui a le gouvernement des faucons doit avoir soin de relever les cures, de les presser avec le doigt, de considerer si l'eau en est claire, & la porter au nez, pour sentir si elle n'a point contracté une mauvaise odeur ; outre cela, examiner si leurs émeus sont louables, & s'ils ne sont point mêlés de jaune : il levera ces oiseaux sur la perche, les acharnera au tiroir, leur fera prendre une ou deux gorgées en attendant qu'il les paisse tout-à-fait, si ce n'est un jour de chasse ; & de huit jours en huit jours il aura soin de tremper leur viande dans un peu d'eau de rhubarbe ; cela leur nettoye très-bien le boyau, & les purge de leurs mauvaises humeurs.

Pour conserver les oiseaux de proie en santé, & les tenir en état de voler, il faut leur donner une fois ou deux de la semaine des pierres : c'est un remede dont ils se servent naturellement. Si les oiseaux ne tiennent ni par haut ni par bas, il faudra les curer avec une pilule grosse comme une petite féve, composée de la maniere que voici. Prenez une once de manne, ou une dragme d'aloës, autant de myrre, une demi-dragme de safran, autant d'agaric & de rhubarbe, & six clous de girofle ; pulverisez le tout ensemble, faites-une masse que vous mettrez dans une boëte, & dont vous ferez des pilules pour les donner aux oiseaux attaqués du rhume, des filandres & des aiguilles, ou lorsqu'ils auront fait quelques efforts, ou choqué trop fortement contre le gibier.

### *Comment mettre les Oiseaux de proye en mue.*

Il y a trois sortes de mues ; sçavoir, celle des faucons & des laniers de passage, celle des gerfauts, & celle des niais, soit faucons ou laniers. Les faucons doivent muer sur la perche & en chambre ; & avant cela on les poivre, & on leur fait prendre le double. On leur tient un baquet plein d'eau dans leur chambre, pour qu'ils s'y baignent. Tout cela se fait à la chandelle, de peur qu'étant au jour, la graisse ne les suffoque à force de se débattre Le tems de les paître est à sept heures du matin, & à cinq heures du soir.

La mue des gerfauts doit se faire dans un endroit frais ; il faut les couvrir d'un chaperon aisé, afin qu'ils puissent manger facilement ; les attacher à un petit pieu, & mettre devant eux deux gazons sur lesquels ils puissent se reposer. Pendant le tems de la mue, on ne leur donne qu'une grosse gorge par jour ; on les laisse un jour de la semaine sans manger, observant ce jour-là de les déchaperonner, pour voir s'ils n'ont point mal aux yeux ou à la bouche ; & au lieu qu'on poivre les autres, & qu'on leur fait rendre leur doublure, on ne fait seulement que poivrer ceux-ci.

La viande dont on les paît doit toujours être lavée, afin qu'ils ne se dégoûtent point ; on ne prend cette précaution que lorsque le cerceau leur croit ; & leur pât ordinaire est de petits chiens de lait, de rats ou de souris. Si on les paît de viande de boucherie, il faut que ce soit de bœuf & de mouton sans graisse ni nerfs : on hache le tout & on y mêle trois ou quatre œufs. Faute de viande, on leur donne des œufs dans du lait, reduits en consistance de boullie.

Pour les niais, soit faucons ou laniers de passages, on les paît de pareille viande; excepté que pendant trois semaines ou un mois, on fait macerer leur viande dans l'huile d'amandes douces, ou de l'huile d'olives battue à trois ou quatre fois dans trois ou quatre eaux fraîches, afin que cette huile perde son goût. On macere ainsi leur viande, jusqu'à ce qu'ils soient hors de mue.

## *Maladies des Oiseaux de proie : & moyens de les en guérir.*

### *De la Fiévre.*

On connoît que les oiseaux de proie ont la fiévre, quant ils tremblent; qu'ils ont les pennes & la tête panchées; que les petites plumes de dessous le menton sont toutes recoquillées, qu'ils rejettent le pât qu'on leur donne; & lorsqu'on les touche, on sent une chaleur extraordinaire. Quand les faucons sont ainsi malades, on leur donne pour nourriture du foie de poulet, ou de la chair de petits poulets, ou bien des menuisailles de petits oiseaux, après les avoir laissé macerer dans l'eau de buglose ou de chicorée sauvage. Il faut en été mouiller les pieds & le bloc de l'oiseau du suc de plantain ou de laitues, quelquefois de jusquiame ou d'autres herbes rafraîchissantes. L'endroit où perche l'oiseau atteint de la fiévre doit être frais un peu obscur & séparé du bruit: quand il est trop maigre, on le paît deux fois par jour: si l'oiseau ne se rétablit point après cela, il est bon de le curer avec un bolus composé de filasse ou de coton, ainsi qu'on l'a dit, & de la rhubarbe pulverisée: ce remede lui faira évacuer la bile.

### *De l'Apoplexie.*

Cette maladie prend les faucons à la tête; elle leur vient de répletion, ou pour être trop sanguins: alors ces oiseaux sont sans mouvement, ayant les conduits des organes bouchés, & sont en danger de mort, si l'on n'y remédie promptement. Si c'est de répletion que vient le mal, paissez-les de viandes légeres & liquides, c'est-à-dire de cœur de veau, d'agneau ou de chevreau trempé en eau tiéde, & bien nettoyé, ou bien de chair de petits poulets ou de jeunes moineaux trempée de même; ensuite curez-les avec de l'aloës mis en poudre, & mêlé dans un bolus de filasse préparé, ou de coton, gros comme une petite féve, avec un peu de sucre: on leur donne cette cure le matin pendant deux ou trois jours. Ce remede leur ôte quelquefois l'appetit; mais on le leur rend bientôt, si on trempe la viande dont on les paît dans de l'urine chaude.

### *Des Abscès de la tête.*

Les faucons sont sujets à des abscès de tête: on connoît qu'ils en sont atteints, lorsqu'ils ont les yeux enflés, & qu'on voit par leurs narines s'écouler une humeur qui sent mauvais. Ayez un quarteron de lard, coupez-le en lardons; joignez-y autant pesant de moëlle de bœuf; mettez le tout ensemble tremper 24. heures dans de l'eau fraîche, pendant lequel tems vous le changerez quatre fois d'eau; ensuite prenez une terrine, faites-y fondre votre lard & votre moëlle à petit feu sur un réchaut; étant fondu, passez le tout dans un linge blanc, ajoutez-y peu-à-peu un quarteron de sucre candi en poudre, & une dragme de safran battu, lorsqu'il sera presque froid. Vous remuerez le tout avec une spatule; étant bien incorporé, vous tirerez cette composition, & la mettrez dans un petit pot de terre bien couvert, pour vous en servir au besoin. Cette drogue dure trois ou quatre ans sans changer de couleur ni se gâte; & plus elle est vieille, meilleure elle est. De cette composition on en fait des pilules qu'on donne aux oiseaux le matin pendant trois ou quatre jours, observant de les porter sur le poing jusqu'à ce qu'ils les ayent rendues: la dose de la pilule est pour l'ordinaire de la grosseur d'une petite féve, elle leur purge le ventre: voici pour guérir la tête. Vous prendrez un gros de semence de rhue, demi gros de celle d'aloës hépatique, & une dragme de safran battu; vous pulveriserez bien le tout ensemble, & le mêlerez avec du miel rosat, pour en former de petites pilules que vous leur donnerez, observant aussi de les porter sur le poing, & de leur donner une gorge chaude.

### *Des Cataractes.*

La cataracte est une taie ou petite peau qui se forme sur la prunelle de l'œil.

Les oiseaux de proie guérissent rarement des cataractes, lorsqu'on a négligé ce mal. Pour le détourner, il faut purger les oiseaux avec les pilules de filasse ou de coton; puis leur souf-

fler dans les yeux, deux fois par jour, de la poudre d'aloës & de sucre candi, & les leur froter avec de l'urine d'un jeune garçon. Si ces remedes n'operent point, on prendra un œuf frais qu'on fera cuire jusqu'à ce qu'il fasse le lait; on le passera ensuite dans un linge, de maniere que la liqueur en soit claire: on en distillera deux ou trois fois par jour une goutte dans l'œil malade de l'oiseau, ce qu'on continuera de faire jusqu'à ce qu'ils soient entierement guéris. On se sert encore pour les cataractes du suc de racine de chelidoine, qu'on exprime après l'avoir ratissée.

### *Du Rhume.*

C'est une pituite qui tombe du cerveau des oiseaux de proie; & quand ils en sont atteints, on les cure à l'ordinaire: puis les faisant vivre de régime, on les paît un matin de viande trempée dans de l'huile d'amandes douces, & pendant deux autres matins, imbibée de rhubarbe, observant de donner ces trois prises en six jours. Si le mal ne se guérit point, on prendra un peu d'aloës, du safran & de l'*hiera-pigra*, le tout en poudre, pour lier la pilule qu'on leur donnera le soir.

### *Du Pantois.*

Ce mal vient aux faucons de l'altération des poumons qui leur coupe la respiration. On connoît qu'ils en sont atteints, par les battemens fréquens de la poitrine; ou lorsque tantôt haut, tantôt bas, on leur voit mouvoir leur balai; ou bien lorsqu'ils ne peuvent émeuter, ou que les émeus qu'ils rendent sont épais, petits, ronds & extrêmement secs. On remarque encore qu'un oiseau a le pantois, lorsqu'ayant toujours le bec ouvert, il bâille & le ferme en haut. Ce signe est mortel; & pour prévenir le danger, purgez-le avec de l'huile d'olive lavée & battue jusqu'à ce qu'elle blanchisse; voici comment cela se fait. Vous prenez une écuelle percée ou autre ustensile propre, vous y mettez l'huile avec de l'eau, vous les battez bien avec une spatule, jusqu'à ce que l'eau devienne un peu trouble, ayant le doigt au trou. Cela fait, tâchez de ne faire écouler que l'eau en levant un peu votre doigt, & de retenir l'huile qu'il faudra ainsi nettoyer de ce qu'elle a de grossier, pour la donner ensuite en remede à l'oiseau malade, qu'on portera alors sur le poing, & qu'on tiendra ainsi jusqu'à ce qu'il ait rendu ses émues. Une heure après cette purgation, on le paîtra de viandes mouillées, qui seront du cœur de veau & du foie de poule. Si l'oiseau pantois est bien à la chair, faites-lui mecerer sa viande dans de l'eau de rhubarbe poudrez-la d'une pincée de sucre, & faites lui en faire bonne chere après l'avoir bien netoyée. Ces soins se continuent pendant sept ou huit jours. Le quatriéme jour on donne à l'oiseau un bolus de filasse préparée, pour évacuer les humeurs qui lui tombent du cerveau, & qui causent son mal.

### *De la Craie.*

La craie vient d'un humeur séche, laquelle cuit & endurcit tellement les émeus de l'oiseau dans les boyaux, qu'il s'y forme des pierres de la grosseur d'un pois, & de la matiere semblable à de la chaux; l'amas en est quelquefois si fort, qu'il lui bouche le boyau, & en peu de jours l'oiseau meurt, si l'on n'y remédie. Pour cela, on prend deux ou trois blancs d'œufs, selon le nombre d'oiseaux qu'on a à traiter, on y met du sucre candi en poudre, & on bat le tout ensemble; ensuite on fait tremper cette mixtion dans la viande dont vous paissez vos oiseaux: donnez-leur-en bonne gorgée, & continuez à les paître de cotte façon jusqu'à guérison.

### *De certains vers dont les Oiseaux de proie sont attaqués.*

Ces vers sont fort déliés, & prennent les oiseaux au gosier, autour du cœur, du foie & des poumons. L'indice est lorsqu'on les voit paresseux, dressant leurs pennes sur le dos, qu'ils ne font que tourner leur balai, & que leurs émues ne sont ni purs ni blancs. Pour détruire cette vermine, prenez de la poudre d'aloës ou d'agaric, mêlez-la avec de la corne-de-cerf brûlée & du dictame blanc; incorporez le tout dans du miel rosat, & donnez-en aux oiseaux de la grosseur d'une féve. Lorsque les faucons ont pris cette cure, on les porte sur le poing jusqu'à ce qu'ils l'ayent rendue; après quoi on les paît de bonne viande.

### *Des Filandres.*

Il y a deux sortes de filandres; les uns ne sont que des filamens de sang caillé & desseché;

provenant de la rupture de quelque veine ; & les autres ſont de pitits vers déliés qui les incommodent en pluſieurs parties de leur corps. Les oiſeaux attaqués des premiers filandres ſont maigres, tout attenués ; leurs pennes ſe dreſſent ſur le dos, & quelquefois on les entend crier. Il faut les purger avec les pilules de filaſſe ou de coton préparé. Si ce ſont des vers qui les rendent malades, on prend une gouſſe d'ail, on en ôte le germe, on la remplit de ſafran, & on la donne à l'oiſeau malade en place de bolus. Ce remede étourdit les vers, & ne les fait pas mourir ; mais comme ils ſe réveillent au bout d'un mois, & qu'ils tourmentent de nouveau les oiſeaux, il faut recommencer le remede.

### *De la Chiragre* ou *Goutte aux mains.*

La chiragre eſt une eſpéce de goutte qui ſurvient aux mains des oiſeaux : elle paroît comme une tumeur dure dans les jointures de leurs doigts qui ſont enflés, ce qui les empêche de prendre leur gibier, & de l'avilloner dans l'occaſion. On remarque qu'ils ſouffrent à ces parties, lorſqu'aulieu de ſe tenir fermes-deſſus, on les voit tantôt ſe porter ſur une main, & tantôt ſur l'autre. Ce mal eſt dangereux : pour y remédier, vous prenez un blant d'œuf, du vinaigre & de l'eau, vous battez bien le tout enſemble, & en frotez les mains des oiſeaux malades ; ou bien on ſe ſert pour cela de vieille huile d'olive. Il y en a auſſi qui employent du naphte avec de lis blanc, du ſang de pigeon & du ſuif, le tout en doſe égale ; qu'ils font chauffer ſur le feu, pour en froter enſuite les mains des oiſeaux. D'autres prennent du ſuc de chelidoine, autrement dite éclaire, mêlé avec du miel & du vinaigre : ils font du tout un lédiment dont ils frotent les mains des oiſeaux.

### *Croiſſances & ulceres qui viennens à la bouche des Oiſeaux.*

Il croît quelquefois à la bouche des oiſeaux de petits morceaux de chair blanchâtres & noirâtres, qui les empêchent de paître à l'ordinaire. Ces croiſſances ſont groſſes comme de petits pois, & pour les ôter on ſe ſert de ciſeaux, ſi l'endroit où elles naiſſent le permet ; ſinon on prend de l'alun brûlé, ou une goutte d'huile de ſoufre diſtillée, qu'on met ſur ces croiſſances avec un peu de coton imbibé dedans.

Les oiſeaux de proie ſont encore ſujets à un ulcere très-dangereux qui leur vient à la bouche. On le guérit avec du miel roſat, ou de la poudre de coque de noix, ou de celle de tithymale, qu'on lie ſerré dans un linge mouillé, & qu'on met ſur la cendre chaude juſqu'à ce que le tout ſoit réduit en une pouſſiere fort menue, qu'on met ſur le mal deux fois par jour. D'autres prennent du jus de citron dont ils lavent la plaie. Si le mal ſe guérit, on le frote de ſyrop de meures, obſervant au reſte de curer les oiſeaux malades avant que d'en venir à d'autres remedes.

### *Autres inconveniens qui ſurviennent aux Oiſeaux de proie.*

Souvent le faucon ſe bleſſe au dedans du corps par l'effort d'une deſcente qu'il a faite. Quand cela arrive prenez de la momie, mettez-la dans un boyau de poule ou de pigeon bien net, & la faites avaler à l'oiſeau, qui d'abord vomit le ſang caillé, s'il en a dans le corps.

Les faucons, en attaquant le héron ou le milan, en reçoivent quelquefois des bleſſures dangereuſes. Il faut alors leur laver la plaie, & couper la plume qui eſt autour, de crainte qu'elle n'entre dans la plaie ; enſuite on y met une tente imbibée de baume ou d'huile de millepertuis, & on laiſſe l'oiſeau de repos dans un endroit temperé où on le repaît de bonne viande.

Si l'oiſeau n'eſt bleſſé que légerement, frotez la plaie de cet onguent.

Prenez de l'origan, un peu de maſtic, avec deux onces d'aloës, autant d'encens, de la pimprenelle, de la conſoude & de la ſauge, environ une poignée de chacune ; mettez le tout dans une pinte de bon verjus & dans un pot verniſſé, & laiſſez-l'y infuſer ; enſuite vous le ferez bouillir & réduire à moitié, & le paſſerez dans un linge en le preſſant : puis vous joindrez à cette colature un gros de poudre de myrte, & ferrerez le remede pour vous en ſervir au beſoin.

Mais ſi le faucon eſt bleſſé dangereuſement, & que les nerfs ſoient offenſés, on ſe ſert de térébenthine qu'on applique ſur la plaie, ſur-tout lorſqu'il y a inflammation, après néanmoins l'avoir lavée d'un lénimemt fait d'alun, de roſes ſéches, d'écorce de grenade, d'un peu d'abſynthe & de vin blanc, le tout mis ſur le feu, & réduit à moitié. Ce remede empêche la formation de l'abſcès.

Il arrive encore assez souvent qu'un faucon se rompt la cuisse ou la jambe ; il faut la remettre le plus promptement & le plus adroitement qu'il est possible, & la tenir en état avec une carte ou des éclisses ; ensuite on y applique un emplâtre fait de poix noire fondue, mêlée d'un peu de farine, & on l'y laisse jusqu'à ce qu'il tombe de lui-même. On doit tenir l'oiseau dans un lieu chaud tant que le mal dure. On le cure d'abord avec les pilules marquées, pour détourner les mauvaises humeurs qui pourroient se jetter sur la plaie.

Les faucons ont quelquefois la mulette empelottée d'une humeur visqueuse & gluante qui y retient les cures : il faut leur faire rendre le double par une cure de filasse de la grosseur d'une féve, & liée de sel armoniac & d'une fois autant de sucre candi. Quand on cure les oiseaux de proie, on les tient sur le poing jusqu'à ce qu'ils ayent rendu leur cure ; ensuite on les jardine, observant de mettre près d'eux un baquet plein d'eau ; puis on leur desserre le chaperon fort bas ; on reste jusqu'à ce qu'ils commencent à tirer au collier, & alors les oiseaux ne tardent point à rendre la doublure. Les faucons étant ainsi curés, on ne les paît que deux heures après, & on leur donne pour pât une cuisse de poulet toute chaude, ou une aîle de pigeon bien trempée : on ne leur en fait qu'une demi-gorge. La dose du sel armoniac doit être plus forte aux laniers & aux sacres, qu'aux tiercelets & aux faucons.

Quand un oiseau est courageux, souvent il prend un effort, & a les pennes froissées, pour avoir trop rudement battu son gibier. On doit, lorsque les pennes ne sont que torses, les redresser en les mouillant d'eau un peu plus que tiéde. Si elles sont un peu pliées & torses, on les accommode avec des côtes ou troncs de choux qu'on fait chauffer entre deux braises, & qu'on fend en long avec un couteau, & on étend la penne dedans ; la chaleur leur remet aussitôt la penne en son premier état. D'autres prennent de l'avoine, & la font bouillir dans de l'eau jusqu'à ce qu'elle soit réduite en bouillie ; ensuite ils en font un cataplasme qu'ils mettent sur les pennes. Si la penne est à demi-rompue, & qu'elle tienne encore par le nerf de dessus, il faut prendre une aiguille fine enfilée de soie ou de fil fin ; puis faire entrer cette aiguille dans le long de l'une des deux piéces de la penne, ensorte qu'elle se fourre toute dedans en l'y poussant avec un dez : étant entrée, on dresse ces deux piéces de la penne rompue, & on tire le fil en y faisant un petit nœud à chaque bout ; & ainsi elle aura chevillé la penne autant d'une part que d'autre : il faut couper le fil près de chaque nœud, & mettre ensuite la penne en son lieu ; par ce moyen la penne sera raccommodée.

Nous avons un autre moyen pour enter ; c'est que coupant la penne dans un tuyau, nous prenons une semblable penne, & mettant un tuyau dans l'autre, nous faisons tenir cette ente avec de bonne colle de poisson. Pour bien enter un oiseau, si c'est un faucon, on prend des aîles d'un autre faucon ; si c'est un sacre, on se sert de celles d'un sacre, & ainsi des autres. C'est pourquoi vous devez conserver les aîles de vos oiseaux quand ils meurent ; pour les enter en mêmes espéces, une longue penne d'une longue penne, & garder cet ordre de rang en rang, afin que l'oiseau soit proprement enté, soit à l'aiguille ou au tuyau.

Si les pennes de vos oiseaux se rompent, ayez des aiguilles faites exprès en triangle, fort déliées & pointues par les deux bouts, longues du travers de deux doigts ; puis coupez la penne que vous voulez enter, ensorte qu'elle se puisse bien joindre à l'autre que vous avez préparée, faisant le tout adroitement, & gardant la proportion : cela fait, vous fourrez cette aiguille jusqu'à ce qu'elle se trouve moitié d'un côté, & moitié de l'autre. Lorsque l'on fait ces entes, on trempe une heure auparavant les aiguilles dans du vinaigre & du sel ou du jus de limon, ou dans de l'ail, ou bien dans un oignon.

Pour mettre une queue de lanier à un faucon ou à un autre oiseau, vous aurez une carte carotée qui soit assez grande, & vous la fendrez ; après vous passerez toute la queue de l'oiseau dedans, j'entends les douze grandes pennes ; puis vous prendrez de semblables pennes par rang, & coupant celle de votre oiseau, vous enterez les autres par ordre, commençant par les côtés jusqu'aux deux couvertes. Il faut prendre garde en coupant les pennes à votre oiseau, que vous les coupiez de biais comme une oreille de cheval, & que la pointe des cinq pennes soit en dehors, chacune de son côté. Quant aux deux couvertes, vous les couperez toutes rondes par le bout, & par ce moyen la queue sera toujours plus serrée & mieux en son lieu. Ayez soin que les tuyaux ne se fendent en entrant l'un dans l'autre ; ce qu'ayant fait, vous commencerez à les bien coller un à un avec de la colle de poisson, mettant les entes chacune à sa place & par rang.

Quelquefois un faucon, pour vouloir trop avillonner son gibier, se démonte une serre ; pour lors on prend de la térébenthine de Venise avec de la crotte de chévre ou de brebis ; on met le tout dans un morceau de cuir fait exprès, pour chausser le doigt ou la serre démontée, & il en revient une nouvelle.

# CHAPITRE XVI.

## *De l'Autourserie.*

L'Autour est un grand oiseau de poing, qui est le plus grand après le gerfaut. Il sert à la basse volerie, sur les faisans & perdrix. Il a les aîles courtes, la tête petite, le bec gros & recourbé, les serres noires, les jambes hautes & jaunes, & la queue longue & large.

Il est de couleur fauve & semée de taches jaunes; ses yeux sont enfoncés & noirs. Les autours font leur nid dans les forêts & dans les montagnes. Le bel autour doit être court, bas assis, & avoir les mahuttes larges.

On donne aux autours plusieurs noms différens, selon leurs âges. Il y a l'*autour niais*, qui est celui qu'on prend au nid; l'*autour branchier*, parce qu'on le prend sur les arbres lorsqu'il commence à voler; l'*autour passager*, parce qu'il est pris en passant, soit au filet ou autrement; & l'*autour fourcheret*, celui qui est de moyenne taille.

*Figure d'un Autour.*



Quand on éleve des autours pour le vol, il faut leur donn r en volant tout l'avantage possible. Il n'y a pas d'oiseaux de proie plus propres à prendre beaucoup de perdrix, en plaine ou

en pays de montagne ; & pour cela on en prend deux qu'on tient séparément aux deux extrémités de la chasse, à trois ou quatre cens pas éloignés de celui qui la conduit ; & par ce moyen en quelque endroit que soient les perdrix, elles trouvent un autour en tête qui les surprend lorsqu'elles n'ont plus de force. On doit prendre garde alors que les autours ne soient point pillards ; car il pourroit arriver que fondant tous deux sur une perdrix, leur trop grande avidité les feroit s'entre-tuer ; en ce cas il faut courir vîte à eux, & les en empêcher.

### *Ce qu'il faut observer au commencement à l'égard des Autours.*

Quand on veut avoir des *autours niais*, on ne doit jamais les enlever de leur aire qu'ils ne commencent à noircir, & qu'ils n'ayent la queue à la moitié de leur juste longueur ; car plus ils sont forts plus on les estime. Les *branchiers* passent toujours pour les meilleurs. Pour bien dresser des autours, il faut les nourrir à la main, & les paître de chair de volaille & d'autres petits oiseaux, prenant garde que ces autours ne s'emplotent point lorsqu'on leur donne de la plume qu'ils ne peuvent digerer, ce qui les met en danger de mourir : il est bon de les traiter avec attention, & de les tenir dans un lieu chaud & sec, ils s'en portent mieux, on les accoutume sur le poing quand ils commencent à se percher ; & au bruit des chevaux & des hommes, pour qu'ils ne s'en effrayent point. Il est essentiel de faire voler les autours de bonne heure, parce qu'à mesure que les perdreaux se fortifient les jeunes autours prennent aussi des forces : il suffit alors de leur faire voler un perdreau par jour, pour les en paître pendant tout le mois d'Août. En Septembre on leur en fera voler deux ou trois au plus, & dans un tems frais : car le chaud les rebute.

Si néanmoins on veut chasser aux perdreaux, on peut risquer un autour de médiocre valeur, & garder les bons pour l'hiver ; les autours formés sont estimés. Les *fourcherets* valent mieux que toutes les autres, tant pour la plaine que pour les côteaux. Les autours se dressent aisément & se rendent sans peine sur le poing avec un tiroir ; ils ne s'écartent point pourvû qu'on les traite avec douceur : il y en a qui les chaperonnent, cela est bon pour les passagers, mais les *niais* ne s'en accommodent point.

Il faut prendre garde de leur donner à connoître la volaille ni les pigeons, de crainte qu'ils ne détruisent la basse cour : pour les paître de vif on doit avoir des perdreaux, des perdrix, ou des tourterelles, & leur arracher la queue. Pour les *passagers* ils se traitent autrement que les noirs ; on les chaperonne ordinairement, ils en valent mieux & comme ils viennent fort bien au leurre on les y dresse, un autour passager n'est bon que lorsqu'il n'est que d'une mue ou qu'il n'a qu'un an : alors il faut le rendre gracieux & l'assurer, c'est la principale attention qu'on y doit faire, les autours *niais* ne partent point du poing comme les passagers, c'est pourquoi on les accoutume à suivre, mais il est bon aussi de ne les point perdre de vuë dès qu'ils ne prennent les perdrix en cachette, & qu'ils ne s'en paissent. On ne les fait voler que modérément après les avoir ainsi dressés, afin qu'ils ne se reconnoissent pas.

Si l'on veut tenir toujours un autour en bon état, on le cure avec du coton, & on l'acharne au tiroir tous les matins ; il ne faut pas que ce soit au soleil ni trop près du feu, car cela les fait mourir. Les autours, après avoir tiré, doivent être mis dans un lieu qui ne soit ni trop froid, ni trop humide, & où le vent ne donne pas. Quand on leur présente le tiroir, il faut auparavant qu'il ait été trempé dans du vinaigre & de l'eau où l'on aura mis du sucre candi.

On n'abat jamais les autours que dans un grand besoin, parce que cela les rebute ; & un autour obéit toujours plus volontiers, quand on lui présente le tiroir pour lui faire approcher la perche.

Il faut tous les matins le jardiner au soleil, & où le vent ne donne point, après qu'il a mangé, & le laisser deux heures sur la perche.

Il est bon de baigner les autours toutes les semaines, & de ne les point faire voler ce jour-là ; ils en valent mieux quand ils ne volent que deux jours de suite ; & pour les délasser d'avoir été sur la perche, on les met dans un endroit étroit sans les y attacher.

On purge les autours avec de la chair & de la manne, & pour lors on ne doit point les abattre. On leur donne, si l'on veut, pour cures des pilulles blanches ou rouges ; cela se fait trois jours de suite au commencement de l'année, & autant avant que de les mettre en mue, & le quatriéme jour on leur donne une pierre d'aloës dans un morceau de chair ; cela leur lâche le ventre.

Dans l'hiver on purge les autours avec six grains de poivre blanc, qu'on leur fait prendre aussi dans un morceau de chair, sans qu'il soit besoin d'abattre ces oiseaux, & on les cure ainsi de vingt jours en vingt jours.

Pour guérir les autours des humeurs visqueuses qui peuvent leur nuire, on se sert d'une herbe

qu'on appelle *éclaire*, & on se contente de leur en donner une ou deux prises seulement chaque année.

On tient qu'un glaire d'œuf battu avec du sucre candi pulverisé, & donné de dix jours en dix jours aux autours, leur est merveilleux; & que l'huile d'olive battue leur est singuliere, quand ils commencent à entrer en mue.

Pour faire paître un autour, acharnez-le d'abord au tiroir sec avant de le paître; ensuite prenez de la chair coupée par petits morceaux, mettez-la dans un plat plein d'eau tiéde, & lui donnez ce pât; on se sert pour cela d'eau de fontaine avec du sucre ou de la manne délayée dedans: cette maniere de paître ces oiseaux les garantit de bien des maladies ausquelles ils sont sujets.

Les autours, plus que les autres oiseaux de proie, sont larrons; & pour les empêcher de se paître en cachette du gibier, il faut leur coudre une petite sonnette sur les deux couvertes de la queue, afin qu'on les entende par-tout où ils seront.

### *Maniere de dresser les Autours.*

Celui qui gouverne les autours, doit toujours chercher à faire plaisir à ces oiseaux, quand ils commencent à voler, soit qu'il mette la perdrix au pied, ou qu'il la remette au buisson; & pour aller d'ordre en cela, il ne faut pas qu'un autour vole plus d'une ou deux perdrix avant qu'il soit animé, autrement cela le rebute; & après qu'il a volé, on ne le lâche point qu'il n'ait repris haleine, & qu'il ne se soit secoué.

Pour qu'un autour vole bien, il faut toujours qu'il fasse un tems propre, parce que si le chaud est trop âpre, il monte en essor, ou gagne les arbres, d'où il ne descend point que la faim ne le presse. On doit toujours avoir deux ou trois de ces oiseaux prêts à voler, tandis qu'il y en a d'autres qui volent; c'est le moyen de ne les point rebuter.

### *Comment lâcher les Autours.*

Les autours ne veulent point être lâchés de *rebat*, c'est-à-dire de les tenir trop long-tems sans les lâcher; il est à propos de les tenir quand on juge que les perdrix sont trop fortes pour eux, parce que cela les fatigue trop & les rend mal-gracieux; on doit suivre aussi ces perdrix pour les faire repartir, afin que les autours qui les voyent fatiguées fondent sur elles. Il ne faut jamais découpler les chiens destinés pour l'autourserie, que la rosée du matin ne soit passée, parce que cela ôte le sentiment aux chiens, & que les autours qui sentent cette humidité vont s'éplucher sur le premier arbre qu'ils trouvent.

Les gelées blanches sont plus dangereuses pour les autours, que la rosée de l'automne; & quand ces oiseaux sont en chasse, il est bon de leur donner toujours le loisir de guetter les perdrix à la remise, afin qu'ils les empietent mieux, & qu'ils ne les manquent pas.

Si l'on voit que les autours mal affaités ayent gagné les arbres, & qu'ils fassent difficulté d'en descendre, ayez une filiere longue de trois ou quatre toises, au bout de laquelle sera attachée par l'aîle une perdrix morte; traînez-la ainsi assez loin de l'oiseau, qui la voyant remuer, fondra dessus d'abord, & par ce moyen on reprend ces oiseaux.

Il est nécessaire de secourir les autours à la remise; & pour cela abordez-les doucement, de peur de les effaroucher; & prenez garde sur-tout que les chevaux & les chiens n'en approchent de trop près, parce que cela rebute les autours: c'est pourquoi il est bon de tenir toujours en crainte les chiens, & de n'en mettre que quatre couplés pour la volerie; les grands chiens épouvantent les autours, principalement les tiercelets qui sont plus timides.

L'abri du vent est toujours nécessaire quand on chasse avec les autours. Si l'on chasse en plaine, & que le vent soit trop incommode, il faut cesser de chasser, à moins que le vent ne souffle que médiocrement, & observer encore de ne point chasser dans le fil du vent; & lorsqu'on chasse, on doit avoir une baguette en main pour la fourrer dans les buissons, & faire repartir la perdrix quand elle se met au crû. Il faut toujours faire choix des oiseaux qui vont bas; ce sont les meilleurs, parce qu'ils entrent beaucoup mieux au vent que ceux qui se relevent.

Les autours passagers ne veulent pas qu'on les garde long-tems sans les faire voler, quelque tems qu'il fasse; & pour empêcher qu'ils ne se gâtent & ne se découragent, on prend des perdrix vives, & on en attache une au bout d'une filiere de douze ou quinze pieds de long, puis on lie un autour à l'autre bout; ensuite on prend cet équipage, & l'on s'en va dans un endroit propre pour chasser; on fait voir la perdrix à l'autour qui fond dessus aussi-tôt; on doit l'en laisser paître & prendre bonne gorgée: en réitérant cela de trois jours en trois jours, l'oiseau devient d'un très-bon affaitage.

### *Vol pour le Canard.*

Les autours, à la différence des autres oiseaux de proie, font leur coup *à la toise*, c'est-à-dire tout d'une haleine, d'un seul trait d'aîle, & sont toujours plus vîtes à partir du poing que les autres; c'est pourquoi ils sont les seuls pour le vol du canard. Il faut avoir un autour des plus courageux, & choisir pour la volerie un endroit où il y ait des fossés & des canards. Plus les fossés sont étroits & profonds, plus ils sont commodes pour cette chasse.

Quand on est arrivé sur le lieu, & qu'on a observé où sont les canards, on prend les devants le long du fossé avec l'autour sur le poing. Etant vis-à-vis, on se présente sur le bord; les canards ne manquent point de prendre l'épouvante & de se lever; mais l'autour aussi-tôt du poing vole à eux, & en empiette toujours quelqu'un. Pour rendre les autours bons à cette volerie, il est à propos de leur montrer quelquefois des canards domestiques, afin qu'ils connoissent mieux ce gibier.

### *Vol pour les Lapins.*

On doit avoir un autour dressé, & dont l'instinct soit pour le poil; ce qui se connoît lorsqu'on commence à l'affaiter; il est à propos de lui faire voir quelques lapins tout vifs; il s'y anime & devient propre à cette volerie, de maniere qu'on peut s'en servir pour aller prendre soir & matin des lapins dans des garennes en se promenant. Il est bon d'avoir chez soi des clapiers, afin d'y prendre des lapins pendant toute l'année, pour accoutumer les autours à ce gibier, & sur-tout pendant leur mue. Tout cela se fait sans peine.

### *Différence des Autours.*

Il y a des autours de différentes grandeurs: ceux qui nous viennent des pays étrangers, sont ou trop gros ou trop petits, par rapport aux nôtres qui sont de moyenne taille: à l'égard du pennage, on en voit de si extraordinaires, que sans une longue pratique, on s'y trouve tous les jours trompé. On en voit quelquefois qui ont le pennage roux, d'autres qui l'ont blond, d'autres fort brun, & d'autres brun & blond, & d'autres enfin de couleur contraire. Quoique ces oiseaux viennent de différens pays, & qu'ils ayent différens pennages, toutes ces variétés ne les rendent point différens en espéces; car il n'y a qu'une sorte d'autours, les uns à la vérité meilleurs que les autres.

### *Accidens des Autours.*

C'est une erreurs de ne point paître les autours le matin ayant curé, croyant par-là les tenir affamés, & qu'ils en seront plus âpres à la volerie: mais au contraire, ceux qu'on néglige ainsi, tombent en une défaillance qu'on nomme *boulimie*, qui les abbat & les met en risque de mort.

Cette *boulimie* est causée par les humeurs qui coulent dans la mulette, lorsqu'on laisse trop jeûner l'oiseau; ce qui arrive le plus souvent en hiver & pendant les grandes froidures: c'est pourquoi on doit avoir soin en cette saison que les autours soient nourris abondamment & proprement; car il ne faudroit qu'un pât mal-propre pour dégoûter l'oiseau: plus il fait froit, plus il digere, parce que la chaleur naturelle est plus concentrée.

Les autours sont sujets à monter quand le chaud est trop rude: il faut se coucher à terre, & ne point perdre l'oiseau de vûe, pour voir où il descendra; c'est ordinairement sous le vent & sur les arbres voisins: il est bon d'avoir sur-tout de la patience.

Le surplus de ce qui regarde les autours leur est commun avec les faucons, dont le précédent Chapitre traite.

---

# CHAPITRE XVII.

## *Dictionnaire de Venerie & de Fauconnerie.*

ABaisser, c'est diminuer la nourriture de l'oiseau, lorsqu'il est trop gras, pour le rendre plus léger & plus avide à la proie.

*Abandonner* l'oiseau, c'est lui donner sa liberté, parce qu'il n'est bon à rien, ou le laisser libre en campagne pour l'égayer.

*Abatre* l'oiseau, c'est le tenir serré entre les deux mains pour le garnir de jets, le poivrer & le médicamenter. On dit, il faut abattre l'oiseau.

*Abatis*, c'est quand les vieux loups ont tué de bêtes : on dit, les loups on fait cette nuit un grand abatis. *Abatis* se dit aussi lorsque les jeunes loups vont & viennent au lieu où ils sont nourris, y faisant des petits chemins où ils abattent l'herbe.

*Abatures*, foulures de fougeres ou de broussailles, que le cerf abat de son ventre en passant. On connoît le cerf par ses abatures.

*Abecher* l'oiseau, c'est lui donner une partie du pât ordinaire pour le tenir en appetit, afin de le faire voler un peu après. On dit il faut abecher le lanier.

*Abois*, c'est quand la bête s'arrête, & qu'elle se tient devant les chiens par l'assitude & n'en peut plus.

Derniers *abois*, c'est lorsque la bête tombe morte ou outrée : on dit, *la bête rend les derniers abois*.

*Aborder* la remise : quand la perdrix poussée par l'oiseau, gagne quelque buisson, il faut aborder la remise sous les vents, afin que les chiens sentent mieux la perdrix.

*Abreuvoir*, endroit où les oiseaux vont boire : on dit, *prendre les oiseaux à l'abreuvoir*.

*Accouer* un cerf, c'est le joindre lorsqu'il est sur ses fins, pour lui donner le coup d'épée au défaut de l'épaule, ou lui couper le jarret ; pour lors on dit le cerf est accoué.

*Accourcir* le trait, c'est le ployer à demi ou tout-à-fait, pour tenir le limier.

*Accuts*, ce sont les bouts des forêts & des grands pays de bois.

*Acharner* l'oiseau sur le tiroir, c'est lui mettre de la chair, soit au poing avec le tiroir, soit en attachant le tiroir au leurre.

*Adouée* : une perdrix adouée, en fauconnerie, veut dire appariée.

*Affaire* : un oiseau est de bonne affaire lorsqu'il fait bien son devoir, quand on l'a bien affaité, bien duit à la volerie.

*Affaiter*, c'est dresser des oiseaux de proie qu'on apprivoise, & qu'on assure pour revenir sur le poing ou au leurre. C'est aussi les duire au vol, les curer, les traiter, rhabiller leurs pennes, les tenir en santé, & les rendre de bonne affaire. *L'affaitage* est plus difficile qu'on ne pense.

*Affriander* l'oiseau, c'est le faire revenir sur le leurre avec de bon pât de pigeonneaux ou de poulets.

*Affut*, en termes de chasse, est un lieu caché où l'on se met avec un fusil prêt à tirer, & où on attend le gibier au passage : on dit, *il fait bon le matin aller à l'affut*.

*Aiglures*, ou bigarrures, sont des taches rousses qui bigarrent le dessus du corps de l'oiseau. Le lanier est celui qui est le plus bigarré d'*aiglures*.

*Aiguille*, maladie des faucons, qui s'engendre de poux, lombriques ou vers, plus petits dangereux que les filandres.

*Aiguilles*, sont des fils ou lardons que les valets de chiens pour sanglier doivent porter, afin de panser ceux que les défenses de cet animal auront blessé.

*Aiguillon*, se dit des fumées des bêtes fauves, parce qu'elles ont une pointe au bout.

*Aire*, nid d'oiseau de proie. On dit aussi un faucon de *bonne aire*, quand il est de bonne race & facile à affaiter.

*Albrenné*, se dit de tout oiseau de proie qui a le pennage rompu ou manqué.

*Allongé*, c'est lorsqu'il l'a entier & de bonne longeur.

*Aller de bon tems*, c'est quand les Veneurs vont peu de tems après que la bête est passée. *N'aller plus de tems*, est lorsqu'il y a un jour ou deux au moins qu'elle est passée

*Aller d'assurance*, se dit de celle qui va au pas, le pied serré & sans crainte.

*Aller de hautes erres*, se dit de celle qui est passée il y a plusieurs heures.

*Aller au gagnage*, se dit des bêtes fauves & du liévre qui vont viander dans les grains.

*Aller en quête*, c'est quand le valet de limier va au bois pour y détourner une bête avec son limier.

*Andouillers*, sont les chevilles du bois de cerf, du d'aim & du chevreuil.

*Apoltronir* l'oiseau, c'est lui couper les ongles des pouces, c'est-à-dire des doigts de derriere qui font sa force & son courage, & sans lesquels il n'est plus propre pour le gros gibier.

*Armer* l'oiseau, c'est lui attacher des sonnetes aux pieds. On arme aussi les cures de l'oiseau ; voyez *cure*.

*Assurer* un oiseau, c'est l'apprivoiser si bien qu'il ne s'effraye de rien. On ne le met hors de filiere que quand il est bien assuré, tant à la chambre qu'au jardin qui représente les champs.

*Atanaire*, se dit de l'oiseau qui a le plumage de l'année précedente ; n'ayant pas mué.

*Attombisseurs*, se dit des oiseaux qui attaquent le héron dans son vol ; on lui en lâche plusieurs pour les différentes attaques.

*Atrempé*, se dit d'un oiseau qui n'est ni gras ni maigre.

*Anuer* les perdrix au partir, c'est les observer exactement lorsqu'elles partent, pour pointer l'œil & choisir bien.

*Avillons*, sont les serres du pouce ou du derriere des mains de l'oiseau ; & il *avillone* bien, quand il donne vigoureusement des serres de derriere.

*Baguette*, bâton dont le Fauconnier se sert pour fourrer dans les buissons, afin de faire partir la perdrix, & pour tenir les chiens en crainte.

*Balai*, queue de l'oiseau.

*Balancer*, se dit tant de l'oiseau en l'air qui reste dans sa place en observant sa proie, que de la bête courue qui chancelle de lassitude.

*Bander* au vent, se dit de l'oiseau qui se tient sur les chiens, faisant la crécerelle.

*Bans*, lits des chiens.

*Barres*, sont des bandes noires qui traversent la queue de l'épervier.

*Bauge*, est le lieu où la bête noire se couche tout le jour.

*Billard*, est un morceau de bois long de deux pieds, pointu par un bout, & recourbé par l'autre d'un pied au moins.

*Bloc*, est la perche sur laquelle on met l'oiseau de proie, & elle doit être couverte de drap pour qu'il n'amasse point la chirargue.

*Bloquer*, se dit de l'oiseau qui a remis la perdrix, & qui la tient à son avantage, gagnant le haut de quelque arbre prochain : on dit aussi l'oiseau se *bloque*, quand il pend en l'air, & qu'il s'y soutient sans battre de l'aîle.

*Bondir*, faire bondir, c'est lorsque une bête fauve en fait partir d'autres de la reposée.

*Botte*, collier du limier.

*Boutis*, sont les lieux où les bêtes noires fouillent.

*Boutoy*, c'est le bout de leur nez.

*Branle*, se dit lorsqu'un faucon se tient en haut au premier dégré sur la tête du Fauconnier & qu'il tourne & remue ses aîles, en branlant & rodant de belle action.

*Brayer*, c'est le cul d'un oiseau de proie : une marque de bonté est que le *brayer* soit net ; tombant bien bas le long de la queue, & bien émaillé de taches noires & rousses.

*Brider* les serres d'un oiseau, c'est en lier une de chaque main, pour l'empêcher de charier la proie.

*Briser-bas*, c'est rompre des branches, & les jetter par où la bête a passé ; & *briser-haut*, c'est les briser à demi auteur d'homme, & les laisser pendre à l'arbre. *Fausses-brisées*, c'est quand on met des morceaux de papier à des branches sur les voies d'une bête, pour les ôter après & tromper son compagnon : *frapper aux brisées*, c'est lorsque le Veneur qui a fait son rapport, va laisser courre.

*Brosser* & percer dans le fort, c'est courre avec les cheveaux dans le bois.

*Brunir*, se dit de la bête fauve qui fait changer sa tête de couleur ; de blanche qu'elle étoit, après en avoir ôté la peau velue qui la couvroit, elle devient rouge, grise ou brune, selon les terres ou la bête se frote.

*Buffeter*, c'est donner en passant contre la tête d'un plus fort ; ou contre la tête d'un leurre quand on le fait battre aux oiseaux.

*Buisson*, prendre *buisson*, c'est lorsque les cerfs vont choisir un lieu secret pour faire leur tête quand ils ont mis bas.

*Canelude*, curée composée de sucre, de canelle & de moële de héron, que les Fauconniers donnent aux oiseaux qu'ils veulent animer au vol du héron.

*Caterelles*, sont les lieux où les lapines font leurs petits en terre, & qu'elle rebouchent tous les jours jusqu'à leur sortie.

*Cerceaux*, sont les pennes du bout de l'aîle des oiseaux : les éperviers ont trois cerceaux ; les autres oiseaux de proie n'en ont qu'un.

*Cervaison*, c'est quand le cerf est gras & en venaison.

*Chair*, l'oiseau est bien a la *chair*, signifie qu'il chasse bien.

*Chaperon*, est un morceau de cuir dont on couvre la tête des oiseaux de leurre, pour les affaiter. Les chaperons sont marqués par points, depuis un jusqu'à quatre : le premier, d'un point, est pour le tiercelet de faucon. L'oiseau qui porte le chaperon patiemment, s'appelle *bon chaperonnier*. On le déchaperonne quand on veut le bucher.

*Charbonnieres*, terres glaises où les cerfs vont froter leurs têtes & brunir.

*Charrier*, se dit de l'oiseau qui emporte la proie sans revenir au reclame, ou qui s'emporte après la perdrix.

*Chassoire*, baguette des autoursiers.

*Chausser* la grande serre de l'oiseau, c'est entraver l'ongle du gros doigt d'un petit morceau de peau.

*Chevilles*, sont les andouillers qui sortent des perches de la tête de la bête fauve.

*Cimier*, c'est la croupe de la bête fauve.

*Clatir*, c'est lorsque le chien redouble son cri en poursuivant la perdrix ou le liévre.

*Cluse* & *cluser*, se dit du cri avec lequel le Fauconnier parle à ses chiens, lorsque l'oiseau a remis la perdrix.

*Coffre*, se dit du corps de la bête fauve & du liévre quand tout en est levé.

*Clefs*, sont les ongles des doigts du derriere de l'oiseau de proie.

*Cornette*, est la houpe ou tiroir de dessus le chaperon de l'oiseau.

*Coup* : un oiseau prend *coup*, quand il heurte trop fortement contre la proie.

*Cru* ou *creux*, c'est le milieu du buisson où la perdrix se sauve.

*Couronne*, est le duvet qui est autour du bec de l'oiseau, à l'endroit où il se joint à la tête.

*Courre* : le courre ou la courre, est où l'on met les levriers, pour prendre le loup, le sanglier & le renard.

*Courtoisie* : faire la courtoisie aux autours, c'est leur laisser plumer leur gibier.

*Créance*, est la filiere ou ficelle avec laquelle on retient l'oiseau qui n'est pas bien assuré, & on l'appelle oiseau de peu de créance, quand il est sujet à s'essorer ou à se perdre.

*Croix-de-Cerf*, un os croisé qu'on trouve dans le cœur du cerf.

*Croller*, se dit de l'oiseau qui se vuide par le bas, ce qui est une marque de santé.

*Cure*, se dit des pilules faites avec de l'éponge, du coton & de la plume, qu'on donne aux oiseaux de proie pour dessécher leur flecme, & ils se portent bien quand ils ont rendu leur *cure*. On arme les cures, c'est-à-dire qu'on met un peu de chair auprès pour les mieux faire avaler aux oiseaux. Il ne faut point les faire paître, qu'ils n'ayent curé ou rendu la cure.

*Daguer*, se dit de l'oiseau qui va à tire-d'aîle ; qui travaille diligemment de la pointe des aîles.

*Dagues*, premier bois que porte un cerf. *Daguets*, voyez-ci-dessus.

*Déchaussures*, c'est le lieu où le loup a graté, où il s'est déchaussé.

*Décousures*, sont les plaies que les défenses du sanglier font aux chiens.

*Dedans* ; mettre un oiseau *dedans*, c'est le mettre actuellement à la chasse.

*Degré*, se dit des reprises ou tems de l'élevation de l'oiseau en l'air, qui fait une espece de pause en tournant la tête pour continuer son vol, jusqu'à ce qu'on le perde de vûe.

*Délivre* : un oiseau fort à *délivre*, c'est-à-dire qui n'a point de corsage, qui est presque sans chair comme le héron.

*Dérober* les sonnettes, se dit de l'oiseau qui s'écarte, qui part sans congé & qui emporte les sonnettes des son maître.

*Dérocher* ou *déroquer*, se dit des grands oiseaux carnaciers qui poursuivent les bêtes à quatre pieds jusqu'à ce qu'elles se précipitent du haut des rochers en bas.

*Dérompre*, se dit de l'oiseau de proie, qui de ses cuisses & de ses serres tombe si vigoureusement sur un autre oiseau, qui lui rompt le vol, & le fait tomber tout meurtri.

*Descente*. Lorsque l'oiseau descend avec impétuosité sur son gibier pour l'assommer, c'est fondre en rondon : quand sa descente est douce, & qu'il ne fait que se laisser aller en bas, on dit simplement qu'il file au fond.

*Desempelotoir*., est un fer avec lequel on tire de la mulette des oiseaux de proie, la viande qu'ils ne peuvent digerer.

*Dintiers*, sont les rognons du cerf.

*Donner* la bête aux chiens, c'est les lui découpler sur les voies.

*Dorées*, sont les fumées jaunes du cerf.

*Duire*, voyez *affaiter*.

*Egalé* & *Egalures*, se dit de l'oiseau qui est moucheté.

*Embler*, se dit de l'allure des bêtes quand les pieds de derriere avancent de quatre doigts sur ceux de devant.

*Emeu* & *Emeutir*, ne se dit que de l'excrement des oiseaux de proie, Le faucon pelerin & le lanier *émeutissent* sous eux ; les autres oiseaux de proie vuident en arriere, & un peu plus loin. C'est un signe de santé, quand l'oiseau rend bien son *émeu* ; il doit être blanc & clair, & le noir qui est parmi doit être bien clair ; en sorte que le tout approche du mêlange de poix, de cire, de plâtre & de graisse. On fait de ce mêlange un ciment que les Anciens appelloient *malta*.

*Epaumure*, est le haut de la tête du cerf & du chevreuil, qui est large & renversée, & où il y a au moins trois andouillers ; les jeunes bêtes n'en ont point.

*Empeloter*, voyez *desempelotoir*.

*Empiéter*, se dit des autours qui emportent la proie à leurs pieds : pour le faucon, on dit *lier* la proie.

*Enceinte*, est le lieu où le valet de limier détourne les bêtes avec son limier.

*Enduire*, se dit de l'oiseau qui digere bien sa chair.

*Enfoncer*, se dit de l'oiseau qui fondant sur la perdrix, la pousse jusqu'à la remise.

*Entes*, sont les peaux d'oiseaux remplies de paille ou de foin qu'on fiche au bout d'un piquet posé en terre pour attirer les autres oiseaux au piége.

*Entées*, sont des fumées de cerfs & de biches, dont deux ne font qu'une, & qui peuvent se séparer sans se rompre.

*Enter*, c'est rejoindre une penne gardée, à celle d'un oiseau qui est rompue ; froissée ou albrenée ; c'est la raccommoder à l'aiguille ou au tuyau.

*Entraver*, c'est raccommoder les jets de l'oiseau, en sorte qu'il ne puisse pas se déchaperonner.

*Ergoté*, se dit d'un chien qui a un ongle de surcroît au-dessus du pied en dedans.

*Ecartable*, se dit de l'oiseau sujet à s'écarter, tels que sont les plus vêtus & ceux qui sont les plus coutumiers de monter en essor, sur-tout l'été.

*Esclame*, se dit de l'oiseau de longueur bienfaisante, & non épaulée. Les *esclames*, sont plus beaux voleurs que les goussauts, qui sont courts & bas assis.

*Escumer*, c'est lorsque l'oiseau passe sur la proie sans s'arrêter, & quand il court sur le gibier que les chiens lancent.

*L'escuier*, c'est un jeune cerf qui souvent en accompagne un vieux.

*Espié* ; c'est pour les chiens la même chose que l'*epy* aux chevaux.

*Esplanade*, route de l'oiseau quand il plane en l'air.

*Eponge*, ce qui forme les talons des bêtes.

*Estreuflé*, se dit du chien qui a un os de la hanche déplacé.

*Essimer*, c'est ôter la graisse excessive d'un oiseau par diverses cures. C'est aussi le mettre en état de voler lorsqu'on l'a dressé, ou au sortir de la mue.

*Essorer*, c'est quand l'oiseau prend l'essor trop fort.

*S'éventiller*, se dit de l'oiseau qui se secoue en se soutenant en l'air pour s'égayer & prendre le vent.

*Everrer*, c'est ôter un nerf de dessous la langue du chien, pour qu'il ne morde jamais, fut-il enragé.

*Faons*, sont les petits des biches, d'aines & chevrettes.

*Faux-fuyant*, sentier à pied dans le bois.

*Filandres*, se dit, 1°. des filamens de sang caillé & desseché, qui après la rupture de quelque veine, se fige en façon d'aiguille, & travaille le corps, les cuisses & les reins de l'oiseau, 2°. De certains vers fort déliés qui s'attachent au gosier, autour du cœur, du foie & des paumons de l'oiseau ; ils sont quelquefois nécessaires aux oiseaux pleins, pour les rendre plus dispos à la volerie : 3°. Des crêpes qui tombent de l'air & s'attachent sur les voies des bêtes : sur-tout des vieilles, qui en amassent d'avantage, parce qu'elles ont plus de corps.

*Filiere*, ficelle d'environ dix toises, qu'on tient attachée au pied de l'oiseau pendant qu'on le reclame, jusqu'à ce qu'il soit assuré. On l'appelle aussi *créance* & *tiens le-bien*, parce que si on le lâchoit, il pourroit dérober ses sonnettes.

*Flâtrure*, lieu où le liévre ou le loup courus des chiens, s'arrêtent en se mettant sur le ventre. Le liévre se *flâtre* plusieurs fois quand il est bien couru.

*Flâtrer*, se dit aussi de la clef rougie au feu qu'on applique sur le front d'un chien, pour les préserver de la rage.

*Folilets*, c'est ce qu'on leve le long des épaules du cerf, après qu'il est dépouillé.

*Fondre*, voyez *descente*.

*For-hu*, se dit des petits boyaux du cerf, qu'on donne aux chiens au bout d'une fourche émoussée au printems & en été, après qu'ils ont mangé la mouée & le coffre du cerf : il se dit aussi de la carcasse dont on fait la curée.

*Forme*, c'est le terrein que le filet couvre quand on le fait agir. C'est aussi le lieu où le renard se repose.

*Formes*, se dit des femelles des oiseaux de proie, qui donnent le nom à l'espéce ; au lieu que les mâles s'appellent *tiercelets*, parce qu'en général la femelle est plus grande, plus hardie & plus forte que son mâle.

*Formées*, sont les fientes des bêtes fauves formées en crottes de chévres, mais plus grosses.

*Foulées*, c'est lorsqu'on revoit la forme du pied d'une bête sur d'herbe ou sur de feuilles par où elle a passé ; & si c'est en terre nette, cela s'appelle *voie* pour bête fauve & liévre, *piste* pour loup & renard, & *trace* pour bête noire.

*Fraize*, est la forme des meules & des pierrures de la tête du cerf & du chevreuil qui est le plus proche de la tête.

*Fréouer*, marque que le cerf fait au bois quand il y touche de sa tête pour détacher la peau velue qui la couvre : on en trouve les lambeaux au pied du fréouer. Celui qui apporte le premier au chef de l'assemblée, & en laisse courre le cerf, a ordinairement un présent.

*Fuites*, se dit de l'oiseau qui s'écarte beaucoup, sur-tout le faucon, & des bêtes qui forcent leur course en allant le pied ouvert.

*Fumées*, fientes des bêtes fauves.

*Fuster*; se dit de l'oiseau qui s'échappe ou qui évite le piége.

*Gaignages*, grains où les bêtes fauves vont viander la nuit.

*Gardes*, sont les deux os qui forment la jambe à toutes les bêtes noires.

*Gyboyer*, c'est chasser avec le fusil à pied & sans bruit : il se dit aussi de la chasse à l'oiseau.

*Gorge*, est la poche ou sachet supérieur des oiseaux de proie : d'où vient que par métaphore on dit *grosse gorge*, pour viande grossiere & non détrempée; *gorge chaude*, pour viande chaude du gibier qu'il a pris; bonne gorge, demi-gorge, quart de gorge, enduire ou digerer sa gorge, c'est quand elle passe vîte, & que l'oiseau émeutit aussi-tôt sans prendre de nourriture, ce qui est un pronostic du mal subtil qui le rend étique.

*Gouffauts*, voyez *esclame*.

*Geiffade*, blessure d'une bête onglée.

*Gruyer*, oiseau dressé à chasser les grues.

*Guede* ou *Guide*, bâton qui guide le filet tendu pour prendre les oiseaux avec un rets saillant.

*Guinder*, se dit de l'oiseau qui se leve au-dessus des nues.

*Hardes*, compagnie de bêtes. On doit *harder* les chiens dans l'ordre chacun dans sa force; pour aller de meute au relais; & on *harde*, les nouveaux chiens avec les vieux pour les dresser. Les bêtes dans le tems des hardes, se mettent toutes ensemble selon leur âge.

*Hardées*, sont les ruptures & fracas de bois que les bêtes fauves, sur-tout les biches naturellement gourmandes, font en viandant dans les jeunes tailles.

*Hardois*, sont les petits brins de bois que le cerf touche & écorche de sa tête, quand il veut detacher la peau velue qui la couvre.

*Hausse-pied*, c'est le premier des oiseaux qui attaque le héron dans son vol.

*Herbier*, canal de la respiration qui est dans le col de l'oiseau.

*Hoche-pied*, est l'oiseau qu'on jette seul après le héron, pour le faire monter.

*Houpper*, c'est quand le Veneur avertit son compagnon par un ou deux mots longs, qu'il a trouvé une bête courable qui sort de sa quête, & entre en celle du compagnon.

*Houzures* ou *crotures*, se dit de la crote qui se voit aux branches où le sanglier s'est froté en sortant du fouille, par où on connoît sa hauteur.

*Jambe*, c'est depuis le talon jusqu'aux os pour bêtes fauves, & jusqu'aux gardes pour bêtes noires; ce qui en fait aussi la largeur.

*Jardiner*, c'est exposer les oiseaux de proie au soleil du matin dans un jardin, il faut exposer les autours sur la barre ou sur le bloc, les laniers & les sacres sur la pierre froide.

*Jet*, petite entrave qu'on met au pied d'un oiseau : on l'attache d'envoi & de retenue.

*Jetter* un oiseau du poing, c'est le donner du poing après la proie qui fuit.

*Jeu*, voyez *courtoisie*.

*Induire*, voyez *gorge*.

*Laissées*; fientes de loups & de bêtes noires.

*Lancer*, c'est faire partir les bêtes fauves de la reposée, le loup du liteau, le liévre du gîte; & les bêtes noires de la bauge.

*Layes*, sont les femelles des sangliers, lesquelles selon leur âge, s'appellent jeunes, grandes & vieilles.

*Leurre*, figure d'oiseau fait en maniere de faucon, avec deux aîles & un morceau de drap ou cuir rouge, garni de bec & d'ongles, qu'on pend à une lesse sur un crochet de corne. Les Fauconniers s'en servent pour réclamer l'oiseau. Acharner le leurre, est mettre un morceau de chair dessus; & ce qu'il tire du bec se nomme *rappel*.

*Lier*; voyez *empiéter*.

*Limier*, chien qui détourne le cerf & autres grandes bêtes.

*Liteau*, lieu où le loup se couche & se repose le jour.

*Longe*, tirer *à la longe*, est quand l'oiseau retourne à celui qui le gouverne.

*Longer* un chemin, c'est lorsqu'une bête va d'assurance ou fuit, & quand elle retourne sur ses voies, cela s'appelle *ruse* & *retour*.

*Mahuttes*, c'est le haut des aîles près du corps de l'oiseau.

*Mal-semé*, c'eſt quand le nombre des andouillers eſt imper.

*Mal-ſubtil*, eſpece de phtiſie, ou de catarrhe qui tombe dans la meulette des oiſeaux, & qui les fait mourir de langueur en empêhant la digeſtion.

*Mangeures*, pâtures des loups & des ſangliers.

*Manteau*, couleur des plumes des oiſeaux de proie. *Mantelures*, c'eſt lorſque le chien a ſur le dos un poil différend de celui du reſte du corps.

*Marteler*, ſe dit des oiſeaux de proie quand ils font leurs nids.

*Martelées*, ſont les fumées qui n'ont point d'aiguillon au bout.

*Maſſacre*, tête de la bête fauve.

*Menée*, ſe dit de la voie du chien, & de la droite route du cerf qui fuit.

On doit *mener* les chiens courans à l'ébat, c'eſt-à-dire les promener deux fois le jour.

*Menust droits* ſont les oreilles du cerf, le bout de ſa tête lorſqu'elle eſt molle ; le muffle, les dintiers, le franc boyau & les nœuds qui s'élevent ſeulement au printems & dans l'été : c'eſt le droit du Roi de la chaſſe.

*Meute*, les chiens de meute ſont les premiers qu'on donne au laiſſer-courre : vieille-meute, ſont les ſeconds chiens qu'on donne aprés les premiers.

*Montée d'eſſor*, c'eſt quand l'oiſeau s'éleve à perte de vûe, *Montée* par *fuite*, eſt lorſque craignant un oiſeau plus fort que lui, il s'échappe à grandes gambades.

*Motte*, l'oiſeau prend *motte* quand il ſe repoſe à terre au lieu de ſe percher ſur un arbre.

*Mouée*, eſt un mêlange de ſang de la bête priſe à force, avec du lait & du potage ſelon les faiſons & beaucoup de pain coupé par petits morceaux, que l'on donne en curée aux chiens.

*Mulette*, eſt le goſier des oiſeaux de proie où la mangeaille tombe du jabot pour ſe digerer Lorſque la mulette eſt empelotrée & embarraſſée d'une humeur viſqueuſe & indigeſte, il s'y forme quelquefois une peau qu'on appelle *doublure* ou *double mulette* : on la purge par les pilules.

*Muzer*, c'eſt quand les cerfs commencent à entrer en rut ; ils vont pendant quelques jours la tête baſſe le long des chemins & des campagnes.

*Nappe*, c'eſt la peau des bêtes fauves.

*Nœuds*, ſont les morceaux de chair qui ſe levent aux quatre flancs du cerf.

*Nombres* & petits filets ſe levent enſemble ; & c'eſt ce qui ſe prend au-dedans des cuiſſes & des reins du cerf.

*Nouer la longe*, c'eſt lorſqu'on met l'oiſeau en mue, & qu'on lui fait quitter la volerie pour quelque tems.

*Oiſeau branchier*, c'eſt celui qui n'a encore la force que de voler de brance en branche. Oiſeau *hagard*, c'eſt celui qui eſt plus farouche. Oiſeau de *poing*, c'eſt celui qui fond ſur le poing dès qu'il eſt reclamé. Oiſeau *de leurre*, c'eſt celui qui fond ſur le leurre auſſitôt qu'on le lui jette. Oiſeau *pillard*, c'eſt celui qui en pille un autre. Oiſeau *dépiteux*, c'eſt celui qui ne veut pas revenir quand il a perdu ſa proie. Oiſeau *âpre* à la proie, c'eſt celui qui eſt bien armé de bec & d'ongles. Oiſeau *trop en corps*, c'eſt celui qui eſt trop gras ; cela l'empêche de bien voler. Oiſeau de bon guet, c'eſt celui qui ſçait bien veiller ſa proie, qui ſçait prendre ſon tems pour voler quand elle part. Oiſeaux *de bonne compagnie*, ſont ceux qui ne ſont point ſujets à dérober leurs ſonnetes. Oiſeau *d'échappe*, c'eſt celui qui nous vient d'ailleurs que de ceux que nous élevons. *Beaux oiſeaux*, ſont ceux qui ont les mahuttes hautes, les reins larges, bien croiſés, bas aſſis, court jointés, & qui ont les mains longues.

*Oiſeller* un oiſeau, c'eſt le dreſſer.

*Ongle*, taye qui vient dans l'œil de l'oiſeau, à cauſe de quelque rhume, ou de ce que le chaperon le ſerre trop.

*Os*, ſont les ergots des bêtes privées, & ce qui forme la jambe aux bêtes fauves.

*Parc*, eſt le lieu où on fait la courſe pour faire venir des bêtes noires, lorſqu'on les a enfermées dans les toiles.

*Parchaſſer* ou *rapprocher*, c'eſt chaſſer une bête avec les chiens courans, deux ou trois heures aprés qu'elle eſt paſſée.

*Pât*, mangeaille de l'oiſeau de proie.

*Pâter*, ſe dit du liévre qui emporte la terre avec ſes pieds quand il a plu, ou dans les lieux humides.

*Paumille*, eſpéce de boëte ſur laquelle on met l'oiſeau pour émeutir.

*Pelage*, ſe dit de la couleur des bêtes courables, & de la principale couleur du chien.

*Pennage*, s'entend de tout ce qui couvre le corps de l'oiſeau. Le pennage ſe diviſe en quatre parties. 1°. Le duvet qui eſt comme la chemiſe de l'oiſeau proche la chair. 2°. La plume menue qui couvre tout ſon corps. 3°. Les vanaux qui ſont les grandes plumes de la premiere jointures des ailes. 4°. Les pennes qui s'étendent juſqu'à celle du bout de l'aile qu'on appelle cerveau.

*Pennes*, sont les longues plumes tant des aîles que de la queue. Les oiseaux ont douze pennes à la queue; & c'est une bonne marque quand celles des aîles croisent.

*Piéce*, le lanier est souvent tout *d'une piéce*, c'est-à-dire, tout d'une même couleur.

*Perlures*, sont des grumeaux qu'on voit le long des perches & des andouillers d'une bête fauve.

*Pierrures*, c'est ce qui forme la fraise autour des meules de la tête d'une bête fauve.

*Pigache*, c'est lorsqu'on voit au pied du sanglier qu'il a une pince à la trace plus longue que l'autre.

*Plain*: l'oiseau va de plain, plane ou rase l'air, quand il vole les aîles étendues, & sans les remuer.

*Plateaux* sont les fientes des bêtes fauves, qui sont plates & rondes, ou en forme de bousats.

*Plume*: donner la plume à l'oiseau, c'est lui donner une cure de plume.

*Poil*: mettre l'oiseau à poil, c'est le dresser à voler le gibier à poil.

*Pointer*, se dit de l'oiseau qui s'éleve ou s'abaisse d'un vol rapide.

*Poivrer* l'oiseau, c'est le laver avec de l'eau & du poivre: ce qui se fait lorsqu'il a la gale ou de la vermine, ou pour l'assurer quand il est farouche.

*Prendre les devants*, c'est quand on a perdu les voies d'une bête, & que l'on fait un grand tour pour en rencontrer d'autres. C'est aussi quand le Veneur a rembuché une bête, qu'il en prend les devants avec son limier pour la détourner, & être assuré qu'elle demeure.

*Quacquecendre*, est le flux-de-ventre & le flux-de-sang des loups & des chiens.

*Quinteux*, se dit de l'oiseau qui s'écarte trop.

*Rabattre*, c'est lorsqu'un limier ou un chien courant tombe sur les voies d'une bête qui va de tems, qui s'en rabat, remonte & en donne la connoissance à celui qui le mene.

*Ramollir* loiseau, c'est froter son pennage avec une éponge trempée.

*Randonnée*, c'est quand une bête donnée aux chiens tourne deux ou trois tours dans le même lieu.

*Rapprocher* une bête, c'est la parchasser avec les chiens courans. On se sert de ces mots parchasser & rapprocher, à cause que les chiens sont obligés d'aller doucement pour tenir le voie d'une bête qui est passée deux ou trois heures auparavant.

*Raser*, se dit, 1°. De l'oiseau qui vole de plain. 2°. Du gibier qui se tapit contre terre pour se cacher. La perdrix se rase quand elle apperçoit l'oiseau de proie.

*Rayer* les voies d'une bête, c'est faire une raye derriere le talon de la bête; ce qui ne se doit faire qu'à celle qu'on veut détourner, pour la faire connoître à ceux qui sont au bois.

*Receller*, la bête est recellée, quand elle demeure deux ou trois jours dans son fort ou enceinte sans en sortir.

*Reclame* & *reclamer*, se dit des oiseaux de proie qu'on fait revenir sur le poing avec le tiroir & la voix.

*Refuites*, sont les lieux où les bêtes vont lorsqu'on les chasse.

*Relaissé*, se dit du liévre qui, chassé par les chiens, se met sur le ventre.

*Relevé* d'une bête, c'est quand elle se leve & sort du lieu où elle a demeuré le jour, pour aller se repaître.

*Rembuchement*, c'est lorsqu'une bête est entrée dans le fort, & qu'on brise sur ses voies haut & bas de plusieurs brisées.

*Reposée*, est le lieu où les bêtes fauves se mettent sur le ventre, pour y demeurer & dormir le jour.

*Requester*, c'est lorsqu'on va chercher avec le limier la bête qu'on a couru & brisé la veille au soir, pour la relancer aux chiens.

*Ressui*, c'est le lieu où la bête fauve se met pour s'essuyer de la rosée du matin, avant que d'aller à la reposée.

*Ridées*, sont les fientes des bêtes fauves, qui sont ridées aux vieux cerfs & aux vielles biches seulement.

*Rider*, c'est quand le chien suit la voie d'une bête sans crier.

*Rondon*, voyez *descente*.

*Rouée*, tête rouée, se dit des bêtes fauves dont les poches sont serrées & peu ouvertes.

*Saurage*, se dit de la premiere année d'un oiseau, tel qu'il soit, avant qu'il ait mué. L'oiseau croit toute l'année de saurage, son premier pennage est roux.

*Siller*, c'est coudre avec une aiguille de fil les paupieres d'un oiseau de proie; ce qu'on fait aux oiseaux passergs dès qu'on les a pris, afin qu'ils ne voyent goute, & qu'ils ne se débattent point.

*Solle*, est le milieu du dessous du pied des grandes bêtes.

*Sommées*

*Sommées*, se dit des pennes de l'oiseau qui ont pris leur croît entier.

*Sor*, voyez *saurage*. Il ne se dit que des oiseaux de passage, & non des branchiers ni des niais.

*Souille*, c'est quand la bête noire se met sur le ventre dans l'eau & dans la bourbe.

*Suivre*, c'est lorsque le limier suit les voies d'une bête qui va d'assurance quand elle suit; c'est la chasser.

*Sur-andouiller*, est un andouiller plus long que les autres.

*Sur-aller*, est quand le limier ou le chien courant passe sur les voies d'une bête, sans en rabattre & sans en remonter à celui qui les mene.

*Surneigées*, sont les voies des bêtes où la neige a tombé: de même que les *surpleues*, sont celles où il a plû.

*Taquet*, est un bout d'ais sur lequel on frappe, pour rappeller l'oiseau qu'on nourrit pour le dresser.

*Teneur*, c'est le nom de l'oiseau qui donne la troisiéme attaque au héron dans son vol.

*Tenir* à mont, c'est lorsque l'oiseau se soutient en l'air en attendant qu'il découvre quelque proie.

*Tête*: faire la tête d'un oiseau, c'est l'accoutumer au chaperon.

*Tiercelet*, c'est le mâle des oiseaux de proie: on le nomme ainsi, parce qu'il est plus petit d'un tiers que la femelle de son espéce.

*Tirer* de longue, c'est quand la bête va sans s'arrêter.

*Tiroir*, c'est proprement une paire d'aîles de chapon ou de dindon, qui sert aux Fauconniers à rendre leurs oiseaux gracieux, & à les rappeller au poing.

*Toucher* au bois, voyez *Fréouer*.

*Trace*, empreinte du pied des bêtes noires.

*Train*, c'est la trace du vol de loiseau: & quand on le fait devancer par un autre oiseau dressé, c'est lui faire le train.

*Trait*, est la corde de crain attachée à la botte du limier qu'on mene au bois.

*Troches*, fumées à demi-formées.

*Trolle*, aller à la trolle, c'est découpler les chiens dans un pays de bois, pour quêter & lancer une bête que l'on veut courre, sans avoir été la détourner.

*Vaines*, sont des fumées de bêtes fauves, légeres & mal-pressées.

*Vannes*, grandes plumes des aîles des oiseaux de proie.

*Vautrait*, chasses des bêtes noires avec les mâtins.

*Venaison*, est le tems où les bêtes sont le plus en chair, meilleures à manger, & plus aisées à forcer.

*Ventolier*, se dit de l'oiseau qui se plait au vent, & qui s'y laisse quelquefois emporter.

*Verge de huau*, baguette d'Oiseleur un peu longue, garnie de quatre piquets, ausquels on attache les aîles d'un milan appellé *huau*.

*Verge de mute*, baguette garnie de trois piquets avec des ficelles ausquelles on attache un oiseau vivant, qui étant lié, s'appelle *meute*.

*Vermiller*, c'est lorsque les bêtes noires suivent du boutoir la trace des mulots, pour dénicher leurs magazins.

*Vervelle*, c'est l'anneau ou plaque qu'on attache au pied de loiseau, & sur lequel est l'empreinte des armes du Maître.

*Viandis*, pâture des bêtes fauves. Les biches sont gourmandes & fracassent le bois: voyez *hardées*. Les cerfs ne viandent qu'à la pointe du bois, & on ne les reconnoît qu'à leur viandis séparé des autres.

*Vilain*, se dit de l'oiseau qui ne chasse que pour la cuisine. Les milans & les corbeaux sont des *vilains*, qui ne combattent que les poulets.

*Vol*, se dit de l'équipage des chiens & des oiseaux de proie, qui servent à prendre le gibier. Il y a des vols pour le héron, pour le milan royal, pour le milan noir, pour buses, pour faux perdreaux, cercelles, hiboux, corbeaux, choucas, courlis, cannepetieres, & pour les champs & les liévres. Il y a des éperviers pour les merles & les perdrix, & des cormorans pour voler sur les rivieres.

Le vol pour le gros se fait sur les oiseaux de fort & de cuisine, comme oyes, grues, &c. Le vol du milan se fait avec quatre oiseaux: on lui donne premierement un sacret, puis deux sacres, & ensuite un gerfaut. Au vol du héron, on ne s'en sert que de trois; le premier se nomme hausse-pied, qui le va chatouiller & le fait hausser: le second qu'on jette au secours, s'appelle *tombisseur*; & le troisiéme s'appelle teneur, qui est pour l'ordinaire un gerfaut.

*Vol*, se dit de la maniere de voler sur le gibier. On appelle voler à la toise, lorsque l'oiseau part du poing à tire-d'aîle, poursuivant la perdrix au courir qu'elle fait de terre;

Vol à la source, autrement dit vol à leve-cul, se dit quand la perdrix part, ou qu'on fait partir le héron. Vol à la renverse, se dit au renverser des perdrix à vau le vent. Vol à la couverte, c'est celui qui se fait lorsqu'on approche le gibier à couvert derriere quelque haie.

*Voler*, signifie prendre ou poursuivre le gibier avec des oiseaux de proie. Voler de poing en fort, c'est quand on jette les oiseau de poing après le gibier. Voler en troupe, c'est quand on jette plusieurs oiseaux à la fois. Voler en rond, c'est lorsqu'un vole en tournant au-dessus de la proie. Voler en long, c'est voler à droite ligne, ce qui arrive lorsque l'oiseau a envie de dérober ses sonnettes. Voler en pointe, c'est quand l'oiseau de proie va d'un vol rapide en s'élevant ou en s'abaissant.

*Volerie* : la haute volerie est celle du faucon sur le héron, le canard & la grue ; & du gerfaut sur le sacre & le milan. La basse volerie est le lanier, le laneret, & le tiercelet de faucon, qui exerce la basse volerie ou volerie des champs sur les faisans, les perdrix, les cailles, &c.

*Vuider*, c'est purger l'oiseau : & *faire vuider* le gibier, c'est le faire partir, quand les oiseaux sont montés & détournés.

# CHAPITRE XVIII.

## *Du Droit de Chasse.*

CE droit est noble & piquant : souvent il engage trop avant ceux qui veulent ou l'étendre, ou l'alterer.

Par le Droit naturel, la prise d'une bête sauvage est permise. La chasse libre & souvent nécessaire dans les premiers siécles, est encore permise par le Droit Romain, même sur l'héritage d'autrui, quand le Propiétaire ne l'empêche pas. Nos Rois, jusques bien avant dans la troisiéme race, ne l'ont interdite que dans leurs forêts. Mais comme le Souverain peut, ou comme Seigneur des choses publiques & qui ne sont à personne, ou du moins comme dispensateur des Loix, en faire qui restraignent l'usage de ces choses à certaines personnes, tems & lieux ; c'est à présent une Jurisprudence reçue en France, en Espagne & en Allemagne, que le Souverain seul a le droit primitif de chasse ; ensorte que tous les autres le tiennent de lui par inféodation, par concession ou par privilége.

### *A qui il est permis de chasser.*

Comme la chasse est une image de la guerre, elle est défendue aux Paysans, aux Artisans & aux Marchands, & elle est réservée aux Nobles, non point pour orner le croc & faire dégat dans les terres, mais pour leur apprendre à combattre de vîtesse & d'agilité avec les bêtes qui percent, de force & de hardiesse avec celles qui se défendent ou qui attaquent, de finesse & d'invention avec celles qui rusent.

Parmi les Nobles à qui la chasse est permise, sont compris les annoblis, & même les Roturiers qui ont Fief ou Haute-Justice.

Quant aux Bourgeois distingués qui vivent de leurs rentes, c'est une question s'ils peuvent chasser. L'Ordonnance de 1669, & celles qui défendent le port des armes, semblent leur être contraires à la lettre ; mais l'esprit de ces Loix paroît leur être plus favorable.

La chasse n'a été interdite aux Paysans, Artisans & Marchands, suivant l'expression des Ordonnances, qu'afin que le labour & les arts & métiers ne soient pas négligés ; ce qui n'a point d'application aux Bourgeois vivans noblement, & généralement à tous Officiers de Robe, Avocats, Médecins, &c. En effet, l'Ordonnance de 1396 & autres, que celle de 1669 rapelle, en ordonnant l'exécution des précédentes, réservent la liberté de la chasse aux Bourgeois vivans de leurs *possessions & rentes*. Ces sortes de Bourgeois étoient encore qualifiés Nobles-Hommes dans les Actes du dernier siécle : *& in eo non est deterior conditio eorum, qui posteros habere nobiles merentur, quàm eorum qui parentes nobiles habuerunt*, comme dit Pline le Panégyriste ; d'autant plus que l'Ordonnance, après avoir parlé des *non Nobles*, y ajoute ceux *qui n'ont point Droit de Chasse* ; ce qui n'est par conséquent que pour ceux des non nobles qui sont de profession mécanique, puisque les autres *ont le Droit de Chasse* par les Ordonnances antérieures, ausquelles celle-ci ne déroge pas en ce point. Quoi qu'il en soit, il a été jugé

qu'ils peuvent chasser aux lapins dans leurs bois & terres, sans que le Seigneur du Fief puisse les en empêcher.

Il y a une Déclaration particuliere pour les Habitans du Languedoc, qui leur permet la chasse indéfiniment.

Les Employés des Fermes ne peuvent point chasser ni mener chiens avec eux, ni même porter sur eux du menu plomb, sous quelque prétexte que ce soit; & ils doivent porter leurs bandolieres garnies de fleurs de lis dessus ou dessous leur juste-au-corps.

Les Régisseurs du Domaine, ni les Fermiers Judiciaires ou autres, ne peuvent ni chasser, ni affermer la chasse.

On demande s'il peut être convenu entre un Seigneur & un Particulier, que celui-ci chasse sur sa terre? L'Ordonnance de 1669 semble l'autoriser: mais il faut distinguer, si cette convention est avant les Ordonnances qui ont interdit la faculté naturelle de la chasse, c'étoit un acte de commerce; elle est devenue une charge de la terre & du fief que l'Ordonnance n'a pas supprimée & le Roi en reconnoît de telles dans ses forêts: mais si cette convention étoit postérieure aux Ordonnances, ce seroit une dispense contre les Ordonnances que les Particuliers ne peuvent se donner.

Le port des armes ne regarde que les Juges Royaux, & non ceux des Seigneurs Hauts-Justiciers.

Comme le droit de chasse n'est qu'une faculté personnelle, on ne peut ni l'affermer, ni le comprendre dans les baux d'une terre: on peut seulement y commettre un Domestique ou autre, dont le commettant demeure responsable, & qui doit faire enregistrer sa commission dans la Maîtrise du lieu. Le droit de pêche est différent; on l'afferme ainsi que les pêcheries & garennes.

### *En quels endroits il est permis de chasser.*

Tous Seigneurs Gentilshommes & Nobles peuvent chasser noblement, c'est-à-dire à force de chiens & d'oiseaux, dans leurs forêts, buissons, garennes & plaines, pourvû que ces lieux soient éloignés d'une lieue au moins des plaisirs du Roi, & quand ils en sont à trois lieues, ils peuvent y chasser aux chevreuils & aux bêtes noires.

Ils peuvent aussi tirer sur toutes sortes d'oiseaux de passage & de gibier à une lieue des plaisirs du Roi, tant sur leurs terres, que sur les étangs, marais & rivieres du Roi; excepté toujours le cerf, la biche & le faon.

Les Gentilshommes qui n'ont ni Justice ni droit de chasse, ne peuvent tirer au fusil que dans l'enclos de leurs maisons, pour s'exercer.

Le Parlement de Paris permet à chacun, noble ou non, de chasser au la pin sur ses terres & bois.

Le Seigneur du fief, noble ou non, est celui qui a pleinement le droit de chasse, comme droit réel & fruit casuel qui lui appartient dans toute l'étendue de son fief.

Le Haut-Justicier l'a par privilége personnel, & par conséquent modérement dans toute l'étendue de sa Haute-Justice & de son réssort, pour lui & sa compagnie; mais il ne peut ni y mener aucun Domestique, ni y envoyer chasser hors sa présence; encore moins empêcher le Seigneur du fief d'y chasser, lui, ses enfans ou amis, ni même ses Gardes, quand ils sont commis *ad hoc*. Si la Haute-Justice est divisée, celui qui a la principale portion, ou qui a, en cas d'égalité, la part de l'aîné, a seul le privilége de chasser dans l'étendue de la Justice, les autres Cojusticiers n'y ont droit que dans leur fief, s'ils en ont.

Comme l'Ordonnance donne la faculté de chasser à celui qui a la Haute-Justice, & qu'elle ne parle pas de celui qui a le ressort ou la suzeraineté, il semble que le Seigneur dominant ne peut point chasser sur les fiefs de ses Vassaux; cependant c'est chose jugée qu'il le peut en personne lui & ses enfans, parce que sa féodalité comprend les arrieres-fiefs.

Les Officiers de la Venerie ne peu vent aller chasser sur les terres des Hauts-Justiciers, que quand le Roi y est en personne.

Un simple Gentilhomme qui n'est point Seigneur de fief, peut-il chasser sur ses terres? Si elles sont en franc-aleu, soit noble ou même roturier, il le peut, parce qu'il a qualité, & personne n'a droit de l'y controller. Autre chose est si elles relevent en roture, l'interêt & le droit du Seigneur du fief s'y opposent: l'Ordonnance qui n'y accorde le privilége de la chasse qu'à la personne du Haut-Justicier, paroît décidée pour le Seigneur du fief; & le Gentil-homme tenancier doit se réduire aux lapins, ou s'exercer dans l'enclos de sa maison, comme porte la Déclaration de 1604.

On tolere aux Seigneurs du fief d'y faire chasser par leurs Gardes ou Domestiques eux non

présens ; quoique par l'Ordonnance de 1604. tous ceux qui ont droit de chasse, quand ils ne peuvent ou ne veulent pas en jouir par eux-mêmes, comme les Infirmes, les Veuves, les Maisons Religieuses & les Ecclésiastiques à qui la chasse est défendue, soient obligés de nommer à la Maîtrise du lieu un homme qui chasse pour eux en leur présence & non autrement, duquel homme ils demeurent responsables : car la permission de chasser est accordée aux Nobles & Seigneurs du fief pour l'exercice & le passe-tems, & non pour en faire profit estimable en deniers. A l'étroite rigueur, le Seigneur de fief ne peut faire chasser par ses domestiques qu'en sa présence, quoique l'usage soit contraire ; d'autant plus que le Haut-Justicier qui n'a lui-même que la faculté personnelle de chasser sur le fief, n'a pas droit de controller la conduite du Propriétaire du fief.

Un gibier levé sur les terres d'un Seigneur, peut-il le suivre sur la terre d'autrui ? L'affirmative a été jugée pour la suite d'un sanglier jusques sur le fief dominant. En effet, quand c'est une chasse à cor & à cri & sans fraude, on ne sçauroit en faire un crime à celui qui ne s'est pas arrêté, & qui peut-être n'auroit pû arrêter ni chevaux ni chiens. La chose peut-être différente pour la chasse au fusil : car enfin chacun doit connoître son terrein ; chaque fief a ses fruits & ses droits bornés avec son territoire ; & je suis en droit de repousser celui qui vient chasser à ma porte ou pêcher sur mon rivage : *Nov. Leon.* 56. Cependant la politesse Françoise permet la suite du gibier avec bienséance & modération, il n'y a que les circonstances d'impolitesse ou de récidive qui piquent au jeu, & qui sont réprouvées.

Dans la plûpart des villes de Province, les Bourgeois ont la chasse libre dans les marais & banlieue de leur ville, parce que ce sont ordinairement des franc-aleux ou franches bourgeoisies concedées pleinement à la communauté des habitans, avant les Ordonnances qui ont limité la chasse en faveur des Seigneurs féodaux ou Hauts-Justiciers.

Il n'est point permis de chasser dans les huit grandes Capitaineries Royales, ni dans les bois & plaines du Roi, sans une permission dont on ne peut user qu'en personne, & après qu'elle a été enregistrée dans la Maîtrise générale ou particuliere du lieu.

### *Tems, Armes & Bêtes ausquelles il est défendu de chasser.*

I. Pour la conservation du gibier gros & menu, on ne doit point chasser au cerf depuis le mois de Mai jusqu'à la mi-Septembre, ni aux perdrix, faisans & cailles avant le mois d'Août. Il faut sur-tout respecter les bêtes fauves depuis la mi-Mai jusqu'en Juillet, qui est le tems de faonaison & du brout ; & ne laisser enter dans le bois ni chiens ni bestiaux pacagers, afin que les faons de toute espéce puissent naître, brouter & se fortifier.

Il est défendu de vendre & d'exposer en vente, soit en pâté, soit en poil ou plumes, aucun liévre depuis le premier jour de Carême jusqu'à la fin de Juin, ni aucune perdrix depuis le même tems jusqu'à la fin de Juillet. Il y a des pays où il est défendu de prendre ni tuer aucunes perdrix, faisans ni francolins, depuis le carnaval jusqu'à la fin de Septembre.

Il est aussi défendu de prendre dans les forêts du Roi aucuns aires ou nids d'oiseaux qui servent à la fauconnerie & à l'autourserie : & par-tout ailleurs il est défendu de prendre aucuns œufs de cailles, faisans, perdrix, & d'en élever.

Dans les Capitaineries Royales on ne peut pas faucher les foins & sain-foins avant la S. Jean sans permission du Capitaine des Chasses ; & cela pour conserver les œufs & les petits des perdrix & autres oiseaux qui y pondent & couvent. Par la même raison on ne doit pas souffrir de cueilleuses d'herbes dans les bleds avant la St. Jean. Et même dans les endroits bien conservés, & dont on est les maitres, avant de couper aucun foin, bourgogne ou grain, on va marquer avec des bâtons tous les nids de perdrix, faisans ou cailles, & on laisse le foin ou grain sur pied autour de chaque nid à la longeur de quatre à six pieds, pour la conservation de ce gibier.

Pour la conservation des biens de la terre, la chasse est défendue dans les bleds & autres grains depuis qu'ils sont en tuyau, & dans les vignes depuis le premier Mai jusqu'à ce que la récolte en soit faite.

II. Les cerfs, biches & faons sont réservés par-tout au Roi & aux Princes. Le chevreuil & les bêtes noires le sont aussi dans les trois lieues de distance de leurs plaisirs.

Cependant dans les Provinces éloignées où ces bêtes sauvages deviendroient très-nuisibles par leur grand nombre, les Coutumes permettent de les chasser & tuer, en portant au Seigneur la hure du sanglier, l'épaule droite du cerf, & la tête de lours.

III. La chasse aux chiens couchans est interdite par-tout, parce que c'est une chasse cuisiniere qui détruit tout le gibier.

Il n'est pas permis de tirer en volant à trois lieues près des plaisirs du Roi.

L'usage & la fabrique des armes à feu brisées par la crosse ou par le canon, & des cannes ou bâtons creusés, est aussi défendu.

On ne doit mener ni laisser vaguer aucuns mâtins ni chiens de Berger qu'en lesse, ou qu'ils n'ayent le jarret coupé.

Il faut une permission, tant du Maître du fonds, que de la Maîtrise du lieu, pour chasser ou tendre aux oiseaux de passage.

L'affut est une espéce de braconnerie qui est par conséquent défendue; car *braconner*, ou comme disent les Anciens, *tesurer*, n'est autre chose que de chasser vilainement sans chiens ni oiseaux : & rien ne détruit tant le gibier que la braconnerie.

Les collets, pans de rets, bricoles & traîneau, sont des engins de braconnerie défendus, ainsi que la *tonnelle*, qui est une figure de cheval ou de bœuf peint sur toile, que le Chasseur porte en tournant autour des perdrix, pour les prendre dans ses filets. L'usage de la tirasse est aussi défendu, parce qu'elle dépeuple trop, on y prend des compagnies entieres de perdreaux, & jusqu'à des liévres : & c'est pour l'empêcher après la récolte, que dans les Capitaineries Royales on oblige les paysans de ficher cinq épines sur chaque arpent de terres qu'ils dépouillent.

Au surplus, voyez ce qui a été déja dit de la chasse au commencement du Chapitre premier de ce Livre, page 434.

## *Officiers & Gardes da Chasse.*

Les Officiers des Eaux & Forêts & Chasse doivent être reçus tous à la Table de Marbre où ressortir l'appel de leurs Jugemens ; autrement toutes leurs Sentences & Actes de Jurisdiction sont nuls, & ils ne peuvent pas recevoir de Gardes capables de faire des rapports qui fassent foi, puisqu'eux-mêmes ne sont pas institués valablement. Au Parlement de Paris on en excecepte les anciennes Pairies.

Les Sulbalternes, c'est-à-dire le Greffier, les Gardes, Exempts de Gardes & Arpenteurs, peuvent être reçus en la Maîtrise particuliere; mais ils doivent être tous âgés de vingt-cinq ans, pour que leurs Actes & Procès-verbaux ayent force & foi.

Les Officiers sont compris comme les autres Particuliers dans les défenses de chasser.

Les Gardes ne peuvent porter le fusil que quand ils les accompagnent. Il n'est point permis à ces Gardes de chasser, ni de mener aucuns chiens ; & ils n'ont pas le droit ni de désarmer les Chasseurs, ni d'entrer dans les maisons, sous prétexte d'y faire perquisition d'armes à feu & de gibier. Les Prêvôts même de la Maréchaussée n'ont le droit d'entrer dans les maisons que dans deux cas, ou à la suite d'un flagrant délit, ou après une plainte & information faite. C'est se rendre justice à soi-même & chercher malheur, que désarmer le Chasseur ; & dans ce cas les Juges supérieurs mettent les Parties hors de Cour sur le tout, dépens compensés.

Il est défendu d'obtenir des Monitoires pour simples faits de chasse : on ne doit pas même les instruire au criminel, sur-tout contre gens qui ne sont pas d'une profession mécanique. A la Table de Marbre de Paris, on ne permet la voie de l'information que pour connoître les Chasseurs, que le Procès-verbal du Garde qualifie d'inconnus.

Il faut être Seigneur del fief pour établir des Gardes-chasse : à la différence des Gardes-bois, que chacun peut faire recevoir en Justice pour la conservation de ses biens.

La peine de la chasse est l'amende fixée par l'Ordonnance : & il n'y a point pour fait de chasse, de restitution outre l'amende, comme il y en a pour délits de bois.

L'amende tourne au profit du Seigneur ou du Roi, en la Justice duquel on a plaidé en premiere instance, & elle tient lieu de dépens, suivant la Jurisprudence du Parlement de Paris, qui ne permet pas qu'on en adjuge aucuns aux Procureurs du Roi, ni aux Procureurs Fiscaux des Seigneurs, qui plaident dans leurs propres Justices, au civil ni au criminel, en leurs noms ni aux noms des Procureurs du Roi ou Fiscaux, à moins que la Coutume du lieu n'ait une disposition contraire : & ce sont les Procureurs Fiscaux qui doivent agir & instruire dans leur Justice en leurs noms de Procureurs Fiscaux, & non pas au nom des Seigneurs. De même, les Procureurs du Roi ou les Procureurs Fiscaux n'obtiennent jamais de condamnation de dépens, à moins que la Coutume du lieu n'en ordonne autrement: aussi ne les condamne-t-on jamais aux dépens, quand ils ont agi sur des procès-verbaux, ou rapports, ou sur des dénonciations juridiques : & cette Jurisprudence a été étendue au Parlement de Toulouse par Arrêt du Conseil d'Etat de 1689.

La Chambre des Eaux & Forêts de la Table de Marbre du Palais à Paris, connoît de toutes les matieres d'Eaux, Forêts & Chasses par appel. Elle prétend même qu'elle a droit d'en connoître en premiere instance par prévention & par concurrence avec tous les Juges, tant

Royaux que Seigneuriaux ; & conséquemment de pouvoir recevoir des Gardes par-tout ; même de les faire recevoir par le Haut ou Bas-Justicier qu'il lui plaît de commettre ; & cela tant dans l'étendue du Parlement de Paris, que dans celle des autres Parlemens où il n'y a point de Siége de Table de Marbre établi. Mais au Parlement & au Conseil, on juge que la Chambre de la Table de Marbre n'a ni prévention ni concurrence sur les Maîtrises particulieres ou Gruries, soit Royales, soit Seigneuriales.

# CHAPITRE XIX.

## *Des Droits de Garenne, de Parc & de Colombier.*

Nous avons vû jusqu'ici les animaux dans leur liberté naturelle habiter les forêts, les campagnes & les airs ; & après avoir désigné les différentes manieres de les y chasser & prendre, il nous reste à les suivre jusques dans certains lieux ou retraites où on les met pour les conserver en vie, soit pour le plaisir de les y voir, soit pour en rendre la chasse plus facile & plus divertissante, soit enfin pour en tirer du profit.

Tous ces lieux furent nommés anciennement du mot générique *vivaria*, comme renfermant toutes sortes d'animaux vivans : on les appella ensuite *roboraria*, parce qu'ils étoient clos de pieux & planches de chêne, avant que l'usage de les entourer de murs fût établi : & enfin on les distingua par les espéces d'animaux qu'ils renfermoient ; *leporaria*, pour tous les quadrupedes, parce que le nombre des liévres & lapins étoit le dominant : *aviaria*, pour tous les oiseaux ; *colombaria*, pour les pigeons en particulier ; *piscinæ*, pour les poissons.

Nous avons parlé ci-devant des étangs & viviers ; les volieres pour les oiseaux seront au Livre suivant : reste à parler ici des Parcs, Garennes & Colombiers.

## ARTICLE PREMIER.

### *Droit de Parc.*

L'usage en est fort ancien : des Rois de Perse il passa aux Romains. *Fulvius Herpinus*, homme de Robe, fut le premier qui en fit un de quarante arpens en Toscane, pour y renfermer des bêtes tant privées que sauvages. Il y a long-tems que ce même usage a passé d'Italie dans les autres parties de l'Europe. Les Anglois en sont plus curieux que les autres Nations, & il y a chez eux peu de grandes Villes qui n'ayent leurs parcs.

En France, il n'est fait mention d'aucun parc avant Philippe Auguste, qui fit celui de Vincennes en 1183, & le peupla de faons, de cerfs, daims & chevreuils, qu'Henri II. Roi d'Angleterre fit prendre en Normandie & en Aquitaine, & qu'il lui envoya par la Seine dans un seul grand navire ingénieusement couvert. Ce parc a été l'unique en France jusques sous François I. qui bâtit le Château de Madrid, & fit le parc de Boulogne à son retour d'Espagne en 1516. Il commença ensuite le Château de Chambor, & en fit le parc qui a sept lieues de tour. Henri IV. fit faire celui de Mousseaux, proche du magnifique Château qu'il y avoit fait construire. Et enfin sont venus les superbes parcs de Versailles, de Marly & de Meudon.

Des Maisons Royales l'usage des parcs a enfin passé en France à celles des Princes & des Seigneurs, & même jusqu'à celles des riches Particuliers. On ne voit à présent presqu'aucune Terre un peu considérable qui n'ait son parc.

Il est défendu d'en faire sans permission du Roi, dans les plaines des Maisons Royales, afin que la licence que chaque Particulier auroit d'enclore ses héritages à sa volonté, ne diminue point trop considérablement l'étendue de ces plaines qui sont dans les plaisirs du Roi.

On orne ces parcs de plants & d'allées de pourtours & de traverses, avec des piéces de gazon, treffle ou sain-foin (si l'on veut) dans le milieu des allées, des bosquets & remises ; quelquefois, suivant l'étendue, des futaies de chênes & hêtres, où le gibier trouve de quoi vivre : on seme de sarrasin dans des endroits stériles, pour l'y attirer & le nourir : on laisse même des trous & combisses aux murailles, pour y donner passage au gibier du dehors ; ce qui est pourtant défendu dans l'étendue des Capitaineries des Maisons Royales.

Au surplus, voyez ce qui a déja été dit des parcs au premier Tome, page 533.

# ARTICLE II.

## *Droit de Garenne.*

L'ancien mot de garenne signifioit ci-devant tout ce qui étoit en garde ou défense perpétuelle, soit bois, gibier ou poisson. Aujourd'hui il ne s'entend plus que des lieux destinés aux lapins.

Il y en a de deux sortes : les unes sont ouvertes, & néanmoins gardées ; les autres sont closes ou de murs, ou de profonds fossés pleins d'eau, en sorte que les lapins n'en peuvent sortir.

La grande fécondité de ces petits animaux, & le dégât prodigieux qu'ils font aux bleds, aux vignes, aux plantes & aux jeunes arbres qu'ils broutent, écorcent ou brûlent par leurs dents, leurs fientes & leurs urines, ont souvent engagé à se précautionner contre l'accroissemens de leur nombre, & quelquefois à les détruire entiérement.

Le droit de garenne ouverte est ordinairement un droit de Fief ou de Haute-Justice ; mais on n'en peut point établir de nouvelles, ni accroître les anciennes, sans le consentement des voisins & du Seigneur, & sans Lettres Patentes du Roi enregistrées en la Chambre de Comptes, & du moins en la Table de Marbre.

Les anciennes ne peuvent subsister qu'avec titres ou avec possession actuelle & immémoriable, équipollentes à titres, & soutenues de plusieurs aveux & dénombremens.

Le droit & la possession des garennes étant ainsi établis, les lapins qui les habitent sont des fruits appartenans au maître de la garenne, de même que les pigeons des colombiers & les abeilles des ruches, ensorte que quiconque en tue ou en prend, est coupable de larcin, ainsi que les complices & les receleurs ; & cela s'entend non-seulement des tendeurs de collets ou de poches dans les garennes, & de tous affuteurs & autres braconniers ; mais même de ceux qui y ouvrent ou ruinent les *halots*, qui sont les trous où le gibier se retire ; & les *rabouliercs*, qui sont les creux à l'écart & les plus cachés où les lapines font leurs petits, de peur que les gros lapins ne les mangent.

Le Seigneur de Fief faisant construire étang ou garenne dont il a droit, y peut enclore les terres de ses sujets, en les récompensant au préalable par échange de fonds à fonds, tois pieds pour un ; mais il ne peut pas forcer à recevoir de l'argent, ni même prendre les maisons.

Il y a beaucoup d'équité à faire observer ce que plusieurs Coutumes exigent, que la garenne soit éloignée des terres des voisins, de tous côtés, de cent soixante pas géométriques, qui font huit cens pieds, ce qu'an appelle *le vol du chapon*, sans même souffrir que les lapins terrent dans cet espace intermédiaire.

# ARTICLE III.

## *Droit de Colombier.*

Nous avons déja dit qu'il y a deux sortes de colombiers : les uns que l'on nomme colombiers à pied, qui sont ordinaitement en forme de tours, & qui ont des niches ou boulins pour loger les pigeons depuis le rez-de chaussée jusqu'en haut : les autres n'ont de boulins que dans le haut, & sont élevés sur quatre piliers, ou construits sur les maisons, sur les portails de granges, ou sur d'autres édifices ; ceux-ci s'appellent improprement comlombiers, & on les nomme diversement selon les Provinces, fuies, volets ou volieres à pigeons.

La grande multiplication des pigeons, & le dégât qu'ils font dans les grains nouvellement semés, dont ils se nourrissent, & en emportent à leurs petits, donne lieu à quatre questions. 1°. A quelles personnes est-il permis d'avoir un colombier à pied, & quelles autres peuvent avoir un simple volet ? 2°. Comment les pigeons qui y sont, ayant l'entiere liberté de prendre l'essor dans les campagnes, sont-ils néanmoins réputés domestiques, & mis au nombre de nos biens, ou quand cessent-ils d'y être ? 3°. Sont-ils meubles ou immeubles ? 4°. Quelle peine y a-t-il contre ceux qui les prennent ou tuent ?

I. La premiere question est décidée diversement par beaucoup de Coutumes : elles sont réelles & font foi, chacune dans son district. Dans la plûpart c'est un droit de Fief ou de Justice.

Pour celles qui n'en parlent point, les Auteurs se son partagés en deux opinions opposées. Les uns estiment que tout le dommage que les pigeons peuvent apporter aux terres où ils s'abattent, se compense suffisamment avec le profit qu'ils y font par leur fiente, qui est le meilleur des fumiers ; qu'ils mangent les vermisseaux & beaccoup de mauvaises herbes qui nuisent

aux bonnes semences; & que la liberté d'en avoir étant naturelle, elle doit être générale, & alors chacun pourra se mettre dans l'égalité : d'où ils concluent qu'on peut construire des colombiers, & les peupler à sa volonté dans les Coutumes qui n'en ont rien décidé. D'autres prétendent au contraire que le trop grand nombre de pigeons étant fort nuisible aux voisins, & ne s'adressant qu'au bon grain, leur voracité ruine les campagnes, où tout le peuple nourrit les pigeons sans pouvoir avoir tous des colombiers; qu'ainsi il en faut restraindre le nombre.

Les Coutumes de Paris & d'Orléans, qui passent volontiers pour le Droit commun de la France, décident que le Seigneur Haut-Justicier qui a censives, n'eût-ils aucun domaine, peut avoir un colombier à pied. Le Seigneur du fief y peut de même en avoir un, pourvû qu'il ait dans la premiere de ces Coutumes cinquante arpens de terres en domaine, & dans l'autre cent.

Le Parlement de Toulouse permet d'avoir colombiers & pigeons, malgré les Seigneurs de Justice & de Fief. Tel est aussi l'usage de Provence.

Le Parlement de Paris n'accorde le droit de colombier à pied à un Seigneur de Fief dans une Coutume qui n'en parle point, qu'à la charge qu'il n'aura qu'autant de boulins qu'il a d'arpens de terre au-dedans & à l'entour de son Fief.

A l'égard de ceux qui n'ont ni Fief ni Justice, la Jurisprudence du Parlement de Paris, est qu'ils peuvent avoir une voliere ou fuye, quand ils ont cinquante arpens de terre : s'ils en ont moins. ils ne peuvent avoir de volet ni de pigeons fuyards.

Dans la Normandie, qui est la Province de France où l'on sçait le mieux connoître & faire valoir ses intérêts, tant fiscaux qu'autres, le droit de colombier est un droit féodal qui n'appartient même qu'à celui qui a un Fief de haubert plein, sans que les colombiers puissent être multipliés par la division de ce Fief: il n'y a que celui des cohéritiers qui en possede une portion à titre de parage, qui acquiert le droit de colombier, quand il en a eu un pendant quarante ans. Le Seigneur du plein Fief ne peut ceder le droit de colombier, ou l'accorder à d'autres, qu'en se privant du sien : on ne peut pas en bâtir sur une roture, ni même sur un fonds tenu en franc-aleu ou en bourgage. Les Fermiers du Domaine du Roi & du droit de francs-fiefs, font payer aux roturiers une taxe qui n'étoit au commencement que de quinze livres, & qu'ils ont fait monter jusqu'à cent livres pour chaque colombier, & à vingt-cinq livres pour chaque voliere, & cela tous les vingt ans d'avance, & de plus à chaque changement de Propriétaire & de Régne, en quelque endroit de la Normandie que le colombier ou la voliere soient placés. Malgré tout cela, il y a peu de Provinces où les colombiers & les pigeons soient si communs: on fait cas sur-tout des pigeons cauchois.

II. Les pigeons sont des oiseaux à demi-sauvages qui changent quelquefois de demeure & de maître. Ils sont au maître du colombier, tant qu'ils conservent l'habitude d'y revenir; mais s'ils cessent d'y retourner, quelques-uns tiennent qu'il suffit de trois jours, alors ils appartiennent au maître de la nouvelle habitation qu'ils ont prise; & s'ils n'en ont point, ils sont au premier qui s'en emparera.

III. Les pigeons de colombier à pied sont immeubles: les autres sont meubles.

IV. Les Grecs parfumoient leurs pigeons, pour qu'ils attirassent ceux d'autrui dans leurs colombiers, parce que ces oiseaux aiment les bonnes odeurs, & les suivent volontiers : mais les Romains traitoient de voleurs tous ceux qui s'emparoient des pigeons d'autrui; de quelque façon que ce fût.

Parmi nous, il y a amende & restitution contre tous ceux qui tuent les pigeons, ou les prennent, soit à la main, à la glu, au filet, à l'appât, à la trape ou autrement : l'amende est de vingt-cinq livres pour ceux qui les tirent au fusil pour la premiere fois; & il y a punition corporelle & infamante quand on récidive, ou qu'on les prend par braconnerie. Le droit des gens permet de les chasser de toute autre maniere, sur-tout dans la saison des semences.

Pour obvier aux monopoles, il est défendu aux Rôtisseurs, Pâtissiers & Revendeurs, de prendre à ferme les garennes & les colombiers.

On ne doit pas souffrir de pigeons dans les clochers; ils saliroient les lieux saints; & ce seroit inviter un Magister adroit à dépeupler les colombiers voisins, pour se faire un revenu onéreux à la Paroisse, & donner lieu à quantité de rixes journalieres.

La

# LA NOUVELLE MAISON RUSTIQUE, OU ÉCONOMIE GENERALE DES BIENS DE CAMPAGNE.

## QUATRIEME PARTIE.

La Chasse, &c.

## LIVRE TROISIEME.

Les Oiseaux de Voliere, & autres Amusemens champêtres.

PLusieurs ont traité cette matiere, & ils en ont donné la théorie sans songer à la pratique; mais comme l'expérience est plus certaine & plus utile, nous y réduirons ce sujet : il ne faut point que sa légereté dégoûte.

*Rerum natura nunquàm magis quàm in minimis tota est.* ( Pline. )

La Nature n'est jamais plus grande que dans les plus petites choses.

## CHAPITRE PREMIER.

*Des Volieres.*

LEs Volieres sont de mode à la Ville comme aux Champs : & il y avoit long-tems que l'usage en étoit établi dans l'Asie, dans l'Egypte, & jusques dans les Indes Orientales, lorsqu'il a passé en Europe. Un Chevalier Romain fut le premier qui en établi une près de

Naples : les autres ſuivirent ; & comme outre les oiſeaux de plaiſir, ils y engraſſoient quantité de volailles, ils en tiroient des profits prodigieux. Varron, notre illuſtre prédéceſſeur, *de Re Rusticâ*, rapporte qu'une de ſes tantes en avoit une à huit lieues de Rome, d'où elle vendoit par an pour vingt-quatre mille livres de grives, ſans ce qu'elle tiroit des autres oiſeaux. Ce gain conſidérable fit ſi fort multiplier en peu de tems le nombre des volieres à Rome & aux environs, que l'on fumoit les terres de la fiente des oiſeaux qui s'y élevoient, & ſouvent les citoyens notables prenoient pour ſurnom celui de l'oiſeau dominant en nombre dans leurs volieres. A l'exemple des Particuliers qui avoient des volieres pour leur utilité & pour l'augmentation du revenu de leurs terres, les Empereurs en firent faire dans leurs Palais pour leur plaiſir.

Nous n'avons retenu en France l'uſage des volieres, que pour les oiſeaux de chant ou de plaiſir.

La grande & magnifique voliere de la Ménagerie de Verſailles eſt la plus belle qui ſe puiſſe. On y voit ſous de vaſtes couverts où ſont de ſuperbes édifices, un aſſemblage nombreux de ce qu'il y a de plus rare entre les oiſeaux des climats les plus éloignés. Les lieux y ſont tellement diſpoſés, que chaque eſpéce s'y plaît & s'y trouve comme dans ſont lieu naturel : les autruches ont une cour expoſée au midi, couverte de ſable aride & de cailloux, qui leur repréſente les déſerts de l'Afrique d'où on les tire : les pélicans ſont enfermés dans un lieu planté d'arbres ſur les bords d'un canal d'eau claire & vive qui ſurpaſſent les délices de la Gréce, où ils ſe plaiſent : les oiſeaux tirés des heureux climats de l'Aſie, ſont à part dans un autre lieu orné de verdures & de plantes aromatiques : ceux des Indes & tous les aquatiques ont leur cour ſéparée, & un grand étang au milieu, ombragé d'arbres qui l'environnent : enfin tout ce qu'il y a de plus rare & de plus curieux entre les petits oiſeaux & les plus beaux pigeons, eſt renfermé ſous une longue galerie, dont la façade dans toute ſon étendue n'eſt fermée que par des chaſſis dorés & garnis de fer de laiton ; le bas eſt couvert d'un ſable fort délié, traverſé d'une rigole de belle eau, dont le milieu eſt orné d'un beau baſſin d'eau jailliſſante ; & tout ce qui convient au fait plaiſir à ces petits, s'y trouve.

Voilà le modele des belles volieres. Il y en a de moins conſidérables chez quelques Princes & Seigneurs, & beaucoup de petites chez les Particuliers : chacun ſuivra ſon goût & ſa bourſe. Il faut toujours obſerver que la voliere ſoit à l'abri du nord ; qu'elle ſoit en partie couverte, & en partie découverte ; qu'il y ait quelque piéce de gazon, arbres & perches, & un ruiſſeau naturel ou artificiel, & en grand air, afin que chaque eſpéce d'oiſeau y trouve de quoi ſe plaire.

Les Oiſeliers qui les peuplent font profeſſion de prendre les petits oiſeaux aux filets. Il y en a de forains, & d'autres habitués à Paris. Ceux-ci ne furent d'abord qu'une troupe de pauvres gens qui obtinrent leur privilége, s'habituerent & s'aſſujettirent enſuite à lâcher quatre cens de ces petits oiſeaux au Sacre de chaque Roi, & à l'entrée de chaque Reine, & un petit nombre aux Fêtes du S. Sacrement.

On appelle *Oiſeleur* celui qui n'eſt pas de profeſſion Oiſelier, mais qui s'amuſe pour ſon plaiſir ſeulement à chaſſer les oiſeaux : celui qui les vend & qui s'exerce à les chaſſer pour gagner ſa vie eſt *Oiſelier*.

Les Oiſeliers ne peuvent pas tendre aux oiſeaux, ſans congé de la Maîtriſe du lieu, & ſans permiſſion du propriétaire de l'héritage.

Comme tous oiſeaux commencent à s'accoupler dès la fin de Février, & que les femelles ſont communément œugues dès la mi-Mars, & qu'elles demeurent en amour juſqu'à la mi-Août, pour ne leur pas faire trop de tort, il eſt défendu à toutes perſonnes de chaſſer & tendre depuis la mi-Mars juſqu'à la mi-Août, aux menus oiſeaux de chant & de plaiſir des années précédentes ; on peut ſeulement dénicher ceux de l'année que l'on trouve aſſez forts pour être nourris & élevés.

Pour ne point tromper en vendant des femelles pour des mâles, les Oiſeliers qui expoſent leurs oiſeaux en vente en quelque lieu que ce ſoit, ſont obligés de mettre chaque eſpéce ſéparément dans des cages diſtinctes ; ſçavoir les femelles dans des égrenoires ou cages baſſes & muettes ; au lieu que les mâles ſe mettent dans des cages hautes & chantereſſes, & ſur celles des femelles ils doivent mettre un écriteau pour avertir.

# CHAPITRE II.

## *Du Rossignol.*

LEs Grecs ont appellé cet oiseau *Philomeles* ; comme s'ils eussent voulu dire que c'étoit celui qui entre tous aimoit le plus l'harmonie. Ils l'ont encore nommé *Aedon*, c'est-à-dire un oiseau qui chante par excellence. Les Latins l'ont appellé *Luscinia* ou *Lucinia*, parce qu'ordinairement il cherche l'ombrage, & qu'il habite les bois & les forêts, qu'ils nomment *Lucus* ; ou plutôt, *quòd canat ante lucem*, parce qu'il chante avant le jour. De *Luscinia*, Varron a fait ces diminutifs, *Lusciniola* & *Lusciola* ; comme s'il eût voulu dire *Luctiola*, parce que cet oiseau conte lugubrement sa passion aux échos des forêts, comme Virgile l'exprime par ce vers :

*Et mœstis latè loca questibus implet.*

Ils l'ont encore nommé *Acredula*, *quòd acris sit ei vox*, parce qu'il a une voix haute & forte ; car *acredula* est plutôt le rossignol que la fauvette : & il faut entendre ce passage de Ciceron plutôt du premier que du second, quoi qu'en veuillent dire quelques-uns :

*Et matutinos exercet Acredula cantus.*

Et ailleurs :

*Et matutinis Acredula vocibus instat.*

Enfin, ils lui ont encore donné le nom d'*Atys*, du nom du fils de Cresus, qui devint un grand babillard comme lui : d'où vient que Martial nomme le rossignol *Garrula avis*, & *Multisona avis*. C'est de *Lusciniola* que nous avons formé notre nom de rossignol, comme si nous eussions dit d'abord *Loucisniol*. Cette étimologie est beaucoup meilleure que celle que Belon lui donne, qui l'appelle rossignol à cause de sa couleur brune & rousse. C'est aussi de la même origine que les Italiens ont tiré le leur, puisqu'ils appellent cet oiseau *Luscigniolo*, ou *Ruscignuolo*.

## *Combien de tems chante le Rossignol.*

Il n'y a point de plaisir, ce me semble, qui surpasse celui que l'on prend à entendre un rossignol conter ses plaintes aux zéphirs des forêts. Il est un musicien naturel ; il observe tous les tons, & les conduit si bien, qu'il n'y a point d'homme qui l'égale, quelque bon musicien qu'il soit, puisque lui seul remplit successivement toutes les parties de la musique. Il les distingue en maître ; il les coupe, puis il les assemble : il chante par semi-breves ; ensuite il développe mille crochets d'une seule haleine : après il fait la basse, la taille, la haute-contre, le fausset. Il étend sa voix, il la coupe en fredonnant ; il contrefait son chant, en le changeant en diverses façons ; il gazouille en lui-même, enfin il se taît ; puis il a des transports beaucoup plus violens quand l'écho lui répond : il pousse tantôt tendrement, tantôt fortement : il se fache, il se met en colere, puis il soupire. Dans un tems il contrefait le haut-bois, dans un autre la flûte & la trompette ; & l'on en a vû qui pour trop chanter, ont perdu la vûe & la vie : témoin celui que j'avois il y a trois ans, qui devint aveugle, & mourut ensuite à force de chanter jour & nuit. En effet, c'est une chose admirable, pour parler avec Pline, qu'un si petit corps chante si haut, jusques souvent à nous entêter & à nous incommoder, & que d'ailleurs il pousse si long-tems sans prendre haleine. Il est aisé de noter le chant du rossignol ; mais il n'y a point de si excellent musicien au monde qui le puisse imiter ; & on pourroit citer ici le Distique du Poëte ancien qui dit :

*Tu Philomela potes vocum discrimina mille.*
*Mille potes varios ipsa referre modos.*

Et ensuite :

*Nulla potest msdulis æquivalere tuis.*

Quoi qu'il en soit, je crois qu'on ne seroit pas blâmé, si l'on disoit que la musique a pris son origine du rossignol.

J'ai eu la curiosité de disséquer plusieurs rossignols, pour connoître la structure de leurs poumons & des autres parties qui contribuent à leur voix. J'ai trouvé leurs poumons rouges pâles, assujettis le long des côtes du dos par de petites fibres, de peur que dans la violence du chant, cette partie suspendue ne sortît de sa place. Je compare les soufflets des orgues aux poumons de cet oiseau ; car ces parties sont de véritables soufflets qui poussent le vent dont le rossignol a besoin pour son harmonie.

J'ai encore observé que la fistule du poumon étoit divisée en deux branches avant que d'entrer dans sa substance : cette conformation fait que sa voix dure plus long-tems.

J'ai encore remarqué la figure du larynx, du pharynx, de la glote & de l'épiglote, avec tous les muscles qui les accompagnent, & j'ai cru que toutes ces parties étoient la cause prochaine de la mélodie ; car j'ai observé que la glote étoit bien fendue dans la partie supérieure de la fistule, afin que l'oiseau pût faire par ces parties une varieté de tons par ses mouvemens différens, parce que la glote se pressant & se dilatant par l'air qui sort des poumons, l'oiseau peut ménager dans sa gorge le gazouillement musical que nous admirons. Ainsi il ne faut qu'avoir examiné les tuyaux des orgues, pour sçavoir comment le rossignol chante avec tant d'agrément & de mesure.

Les rossignols de la campagne chantent tous de la même façon, parce qu'ils tiennent cet art de la nature. Ceux que l'on éleve ont des chants tout différens. J'en ai vû avec des serins qui chantoient mieux que les miens, parce qu'ils avoient appris de ces oiseaux. J'en ai vû encore d'autres qui ont appris à siffler étant auprès d'un sansonnet ; si bien que cet oiseau est fort docile à apprendre divers airs, comme est la linote, & l'on pourroit lui enseigner la flute douce ou d'autres airs, qu'il mêleroit avec ceux qui lui sont naturels. Pline nous rapporte * que des jeunes enfans de l'Empereur avoient des rossignols qui disoient quelques paroles latines & grecques.

Les rossignols des bois chantent depuis la fin d'Avril jusqu'à la fin de Mai, & quelquefois jusqu'en Juillet : leurs petits les occupent alors, & ne leur permettent plus de se divertir. Ceux même qu'on a pris tout grands, & qu'on a apprivoisés cette années ou l'autre, ne chantent que deux mois, Avril & Mai ; mais ceux qu'on a élevés à la brochette, commencent au mois de Décembre, & finissent à la fin de Mai. Au mois de Mai pendant quinze jours ils chantent jour & nuit, & c'est par là qu'ils se tuent, principalement ceux que l'on a élevés ; car ne trouvant pas dans les cages des rafraîchissemens, comme sont ceux de la campagne, ils deviennent étiques à force de chanter. J'en ai souvent mis dans des coffres pour les empêcher de chanter, & pour me laisser dormir pendant la nuit.

## *Instinct & inclination du Rossignol.*

Le rossignol est un oiseau solitaire qui ne va point en troupe, & qui ne s'associe que par amour ; il change de pays tous les ans.

Il vient dans nos contrées au printems, & il s'en retourne en automne. L'on ne sçait point la véritable cause du changement de pays qu'il fait, si ce n'est par conjectures.

Cet oiseau est d'un tempérament fort délicat ; ce qu'on connoît à ses plumes qui ne sont pas fortement attachées à sa chair, puisque dans la cage il se rompt celles de la queue & des aîles ; car plus un oiseau est robuste, plus il est difficile d'arracher sa plume. Il fuit l'ardeur du soleil & le froid, ne cherchant que les lieux temperés & ombrageux parmi les bois & les eaux ; car l'on n'en a jamais vû où il n'y a pas de bocage. Comme il est d'un naturel fort chaud, & par conséquent délicat, il cherche ordinairement les eaux dont il s'humecte après avoir chanté ; cependant il s'en trouve dans les taillis & dans les forêts séches, qui étant éloignés des eaux, ne se desalterent que le matin par les gouttes de rosée qu'ils boivent ; & ce sont ces rossignols qui sont les plus petits de corps, & qui souvent valent moins que les gros.

Au mois d'Août tous les rossignols, vieux & jeunes, quittent les bois de haute futaie, soit pour chercher plus de mouches ou de vers, qu'ils trouvent en abondance auprès des haies & des buissons, & parmi les terres nouvellement labourées, ou pour se disposer à partir.

* *Habebant & Cæsares juvenes Luscinias Græco atque Latino sermone dociles ; præterea meditantes in diem, & assidue nova loquentes longiore etiam contextu.* Liv. 10. C. 42.

Comme le Rossignol est un oiseau solitaire, il vient tout seul, & il s'en va de même ; ainsi ils ne s'assemblent pas comme les hirondelles, puisqu'au mois d'Avril on en voit ici un dans une haie qui borde un bois, & demain on en trouve trois ou quatre. Il en est de même au mois de Septembre ; le nombre en diminue peu à peu.

Ce seroit ici le lieu de parler du *rossignol des Antilles*, que l'on trouve à la Martinique, qui est le seul petit oiseau qui ramage & qui chante dans ces Isles; la nature ayant fait présent à tous les autres oiseaux de la beauté du plumage, & à ceux de l'Europe de la mélodie. Il ressemble à notre rossignol en quelque chose, & en quelqu'autre il en est différent.

Premierement, il lui ressemble en couleur, parce qu'il est brun-tané ; en chant, sa musique étant égale à celle du nôtre ; en solitude, il ne souffre que lui dans un quartier, parce qu'il est un oiseau solitaire qui ne va jamais en troupe : il aime l'ombrage & les eaux ; enfin il fait son nid près de terre, dans des broussailles, avec cette différence qu'il le couvre pour se garantir des pluies ; ce que le nôtre ne fait pas.

D'ailleurs il est différent de nôtre rossignol, en ce qu'il est plus petit, car il n'est pas plus gros qu'une linote ; & quoiqu'il soit d'une même couleur, il est pourtant veiné de gris-clair & de gris-brun aux deux côtés vers les premieres plumes des aîles. Il ne chante pas si long-tems, & son ramage n'est pas si mêlé d'agrement & de variation que celui du nôtre : enfin il ne change pas de lieu, & ne chante pas la nuit. Je crois que l'on pourroit l'élever, si l'on en prenoit soin.

## *Nid du Rossignol.*

Le rossignol a tous le mois d'Avril pour se reposer de son voyage, & à se disposer à l'amour & à la societé qui ressemblent ces solitaires. Les derniers jours d'Avril ou les premiers de Mai, ils commencent à faire leurs nids. Alors le mâle a le soin de se choisir un quartier, & de le défendre contre les oiseaux passagers ; car il n'y a qu'une famille qui habite une petite contrée : un autre rossignol n'oseroit y venir sans être battu ; ainsi à un grand jet de pierre à la ronde, c'est le quartier qu'habite un rossignol marié. Sa femelle pond quatre ou cinq œufs au commencement de Mai, afin que sur la fin de ce mois ou au commencement du suivant, ses petits soient en état d'être fomentés par la chaleur du jour, & garantis du froid de la nuit.

Ils font leurs nids une, deux ou trois fois l'année, plus ou moins, selon que la douceur du tems le permet ; souvent à terre au coin d'un bois de haute futaie, & quelquefois élevé d'un demi-pied entre des herbes touffues, soutenues par de petites branches d'arbrisseaux, sur le jet d'un fossé qui regarde le levant, le midi ou le couchant. Le nid est composé de feuilles d'arbres séches & de brins d'herbes, fort mal tissu. Il n'y a que la femelle qui couve, comme fait seule la femelle du serin, leurs mâles s'arrêtant à chanter tout le jour pour les divertir. Cependant sur les quatre ou cinq heures du soir, la femelle allant chercher à manger, le mâle va visiter son nid, & puis il l'accompagne dans son repas.

Les petits sont éclos au bout de dix-huit ou vingt jours ; mais souvent il y a un œuf qui n'a pas été rendu fécond par le mâle. Pendant qu'ils nourrissent leurs petits, le mâle ne chante presque point, parce qu'il est occupé au ménage, & à jouir de la douceur de la compagnie de sa femelle qu'il aime éperdument. Au bout de dix ou douze jours les petits sont couverts de plumes ; alors on les doit sevrer, si on veut les élever à la brochette, ou les laisser élever par leurs pere & mere.

## *Comment on prend les grands Rossignols, & comment on les éleve.*

Dès que les rossignols sont arrivés, il faut aller à la chasse sans perdre un seul moment, parce qu'ils ne sont pas accouplés en ce tems-là : on ne doit pas attendre la mi-Avril quoi qu'on en prenne encore quelques-uns jusqu'au vingt de ce mois ; car ceux qui ont connû la femelle crevent presque tous en cage.

Sur la fin du mois d'Août ou au commencement de septembre que les Rossignols ont quitté les forêts & qu'ils se sont jettés dans les haies ; on en prend de jeunes qui ont entendu chanter leur pere & qui valent mieux que ceux qu'on a élevé à la brochette, parce qu'ils ont chacun un chant particulier.

## *Explication de la Figure ci-après.*

*A* Le quarré du trebuchet fait de noyer, dont les côtés *B*, doivent être plus larges que les autres. *C*, La trapete faite aussi de noyer, qui se met dans le quarré du trebuchet *A E*, on passe une corde de crin qui lie la trapette au trébuchet & bande la trapete *C*, avant que la trapette soit bandée on la fait aller d'un côté & d'autre, *F F* ; parties du trebuchet & de la

trapette qui doivent se joindre justement l'une à l'autre; le rets doit être de chanvre, de fil fin & fort, & être attaché partie au quarré du trebuchet en *D*, & partie à la trapette en *F*; puis mettant *C F* de la trapette & la ranversant sur le *D* du quarré, le trebuchet est bandé par le crochet qui l'arrête.

*H* Crochet qui joint la trapette au trebuchet & qui le tient bandé.

*I* La cheville fichée dans le trou du crochet.

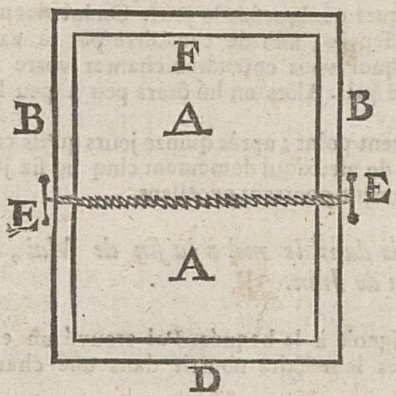
*K* Le ver attaché par la queue avec une épingle à la cheville du crochet.

*L* La flêche garnie d'aiguilles à prendre le pere & la mere des petits rossignols.

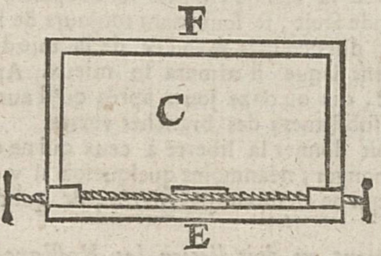
Le meilleur appat qu'on puisse avoir pour prendre les rossignols, est un ver de farine, blanc ou noir, que l'on perce à la queue par une épingle qu'on fiche dans la chevile de sapin *I*, on met le crochet à la trappette au trebuchet en *D*, si bien que le crochet arrête le quarré par le bas, & la trapette par le haut; il y a de vers de terre qui s'appellent *mille-pieds*, on les trouve en Avril dans les lieux frais aux pieds des murailles exposés au septentrion: ils vivent plus long-tems que ceux de farine, & ils ne sont pas si rares que les autres en ce tems-là. Ils sont rougeâtres, longs comme le petit doigt, & gros comme deux ou trois épingles ensemble. Leur tête & leur queue ne se distinguent guéres, parce qu'ils marchent des deux côtés, si ce n'est pourtant qu'on apperçoit à leur tête deux petites cornes noires. On attache leur queue avec un fil qu'on lie ensuite à la cheville *I*. Ils sont en vie presque pendant une heure; au lieu que la teigne meurt bientôt après par le froid de la saison, & par la blessure qu'on lui a fait en la traversant d'une épingle. L'oiseau se jette également à ces deux espéces de vers aux mois d'Avril & d'Août; si ce n'est que dans ce dernier mois on aura encore des fourmis volantes qui sont d'aussi bons attraits que les deux autres pour prendre les rossignols; mais comme au mois d'Avril on ne trouve point de teignes, on doit avoir soin d'en conserver pendant l'hiver dans un pot avec du son & de vieux draps gras, qu'on mettra auprès du feu: ce sera le véritable moyen de n'en pas manquer au printems.

*Figure des Intrumens dont on se sert pour prendre le Rossignols.*

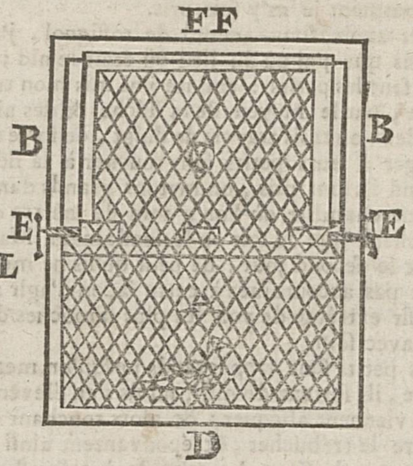
*Trebuchet dégarni.*



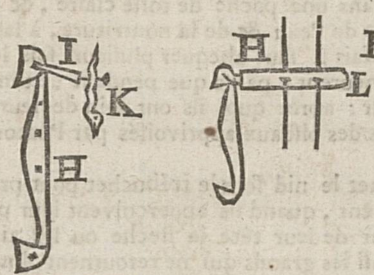

*Trapette dégarnie.*




*Trebuchet parfait.*




*Crochet avec la Cheville & le ver.* | *Crochet avee la Fleche & les aiguilles.*




Au mois d'Avril lorsqu'on entend chanter le Rossignol on pelera vite l'herbe au bas de l'arbre, ou près du lieu où il est, pour y placer le trebuchet: puis on attendra que l'oiseau ait achevé de chanter; car souvent il ne descend pas d'un arbre qu'il ne soit entierement satisfait de sa musique : ou bien si l'oiseau chante sur une branche basse, on le tournera doucement vers l'appât, qui étant en vie, attirera promptement le rossignol, d'autant qu'il a la vûe perçante, & qu'il ne trouve pas au printems beaucoup à manger.

Quand on l'aura pris, on distinguera le mâle d'avec la femelle par les signes que je marquerai ci-après, afin de garder l'un & lâcher l'autre. Après cela, on doit attendre un quart-d'heure, pour sçavoir si on entend chanter; car si on n'entend rien, ce sera assurément le mâle qu'on aura pris; au lieu que si c'étoit la femelle qu'on eût retenu, le mâle lâché par méprise chanteroit après elle.

Le rossignol est le plus farouche des oiseaux; & comme il aime beaucoup sa liberté, il ne peut souffrir l'esclavage de la cage, sans se casser la tête & se débattre jusqu'à la mort. Pour éviter cela, après qu'on l'aura pris, on le mettra dans une poche de grosse toile claire, pour lui donner moyen de respirer par les trous; & l'on prendra bien garde de lui arracher les plumes de la queue & des aîles; car si cela arrivoit, il seroit inutile de le garder : il faudroit lui rendre sa liberté, parce qu'il ne chanteroit pas; au cotraire, il se chagrineroit davantage par la perte de son plumage. On le mettra dans une cage couverte de mousse des trois côtés,

& garnie d'une toile verte par-dessus, pour éviter qu'il ne se batte ; puis on lui ôtera presque tout le jour par un papier blanc, & on ne lui en laissera qu'autant qu'il en faut pour pouvoir manger & boire. On le placera ensuite dans un lieu solitaire, & les premiers jours on lui donnera de la viande de bœuf ou de mouton coupée & pilée, où l'on aura entre-mêlé des vers vivans. Il faudra encore lui présenter cinq ou six fois le jour des vers vivans attachés par une épingle au bout d'un bâton, afin qu'il s'apprivoise à la viande : puis quand il mangera seul des vers mêlés avec la viande, on les lui coupera ; & enfin on les lui ôtera, lorsqu'il sera accoutumé à la viande seule, se souvenant toujours de l'abequer quelquefois le jour. On lui donnera aussi des œufs durs coupés menu & de la mie de massepain, afin de connoître par la variété de ces alimens lequel il aimera le mieux. Après quoi vous entendrez chanter votre rossignol six, huit, dix ou onze jours après qu'il aura été pris. Alors on lui ôtera peu à peu le papier & on y substituera des branches vertes.

On doit donner la liberté à ceux qui ne chantent point ; après quinze jours qu'ils commencent à manger ; néanmoins quelquefois il y en a de vieux qui demeurent cinq ou six jours sans manger qui ne chantent pas si-tôt, & qui deviennent pourtant excellens.

### *Comment on doit élever les Rossignols pris dans le nid à la fin de Mai, ou au commencement de Juin.*

C'est une grande peine que d'élever des rossignols à la bequée. J'ai trouvé un expédient qui est de prendre le pere & la mere, & de les leur faire nourrir dans une chambre. Et voici comment je m'y suis pris.

Après avoir trouvé un nid de rossignol, j'ai pelé la pelouse de la largeur du trébuchet, le plus près que j'ai pû du lieu où étoit le nid ; puis jai fait un trou en terre pour y placer le nid où sont les petits : ensuite j'ai mis mon trébuchet sur le nid pour prendre le pere & la mere, par le moyen de la fléche & des aiguilles marquées *L*, qui sont élevées sur les petits de deux ou trois travers de doigt, de sorte que les grands rossignols ne puissent aller donner à manger à leurs petits sans toucher à la fléche, & sans faire détendre le trébuchet.

Quand ils sont pris, on met les grands dans une poche de toile claire, & on porte le nid dans une chambre où l'on a soin de mettre de l'eau & de la nourriture, à laquelle les grands ne touchent que le soir ou le lendemain. Mais il faut abequer plusieurs fois les petits le premier & le second jour, de peur qu'ils ne meurent ; parce que pendant ce tems-là les grands ne sont pas accoutumés à cette façon d'agir : après quoi ils ont soin de leurs petits & c'est un plaisir extrême de voir les plus farouches des oiseaux apprivoisés par l'amour, nourrir leurs enfans avec soin.

Si les petits sont trop grands lorsqu'on met le nid sous le trébuchet pour prendre le pere & la mere, ils sortent du nid, ou ils s'en élevent, quand ils apperçoivent leur pere ou leur mere qui les viennent abéquer ; & alors touchant de leur tête la fléche ou les aiguilles, ils font détendre le trébuchet, & épouvantent ainsi les grands qui ne retournent plus aux embuches qu'on leur a dressées. Le remede à cela est qu'il faut avoir un petit rets qu'on assujettira par quatre petits piquets, & qu'on tendra sur les petits qui sont dans leur nid, pour les empêcher de toucher la fléche en s'élevant, & par ce moyen de faire débander le trébuchet. Après cela on prendra aisément le pere & la mere ; mais il est bon d'observer que ce doit être le matin, jamais à la grande chaleur, & rarement le soir.

Après avoir pris les petits, & les avoir mis en chambre avec le pere & la mere, si la mere ne les couvre pas pendant la nuit, comme il arrive souvent les premieres nuits, il faut mettre par-dessus une poignée de laine pour les garantir du froid de la nuit, qui est quelquefois pénétrant dans cette saison-là & l'ôter le matin.

Si l'on ne prend que le pere ou la mere, alors on doit donner la liberté à celui qu'on a pris, parce que le chagrin qu'aura celui qui demeure d'avoir perdu sa compagne & sa liberté ne prévaudra nullement à l'amour de ses petits : ainsi celui qui restera mourra avec ses enfans ; au lieu que quand ils sont tous deux ensemble, ils se consolent, & l'amour de leurs petits leur fait oublier leur esclavage.

Au bout de deux mois que les petits ont changé de plume, on choisit les mâles selon les indices que j'en donnerai ci-après, pour les mettre en cage : on donne la liberté aux femelles & à leur mere, & on garde si l'on veut le mâle pour chanter au printems.

Pour les petits qu'on éleve à la brochette, on doit les mettre sur de la mousse ou de la laine dans un petit panier, & les couvrir toujours jusqu'à ce qu'ils commencent à être forts. Il faut renouveller souvent la mousse ou la laine. Leur mangeaille sera de la farine de gros ou de pe-

tit millet, mêlé avec un œuf dur, & détrempé avec de l'eau pour en faire une pâte molette: c'est ce que j'ai toujours pratiqué jusqu'à ce qu'ils fussent devenus grands, & qu'ils ayent eu besoin d'un autre aliment.

On doit leur donner assez souvent trois ou quatre béquées consécutives, à l'imitation de leur pere & de leur mere qui les nourrissent de la sorte. A deux mois ils changent de plumes, & de veinés qu'ils étoient, ils deviennent d'une seule couleur comme les vieux: c'est alors qu'on choisit les mâles pour les garder.

A la fin de Juillet ou au commencement d'Août, tems où les rossignols changent de plumes, ils sont malades: on doit les arroser de vin qu'on jettera sur eux avec la bouche, & les faire sécher au soleil ou au feu. On doit, encore, en ce tems-là, arracher la queue aux vieux & aux jeunes, qui l'ont ordinairement rompue dans la cage par leur agitation & par leur délicatesse. Si on leur arrachoit la queue dans le tems qu'ils chantent, ils cesseroient de chanter: il faut donc le faire quand ils sont muets, pour agir avec la nature qui les déplume en ce tems-là, & qui les replume ensuite pour les garantir du froid.

## *Nourriture des Rossignols apprivoisés.*

Le rossignol est un oiseau de proie: s'il ne trouve à la campagne la curée de vers ou de mouches, il languit comme il fait au printems quand il nous vient voir. Mais comme nous n'avons pas toujours des mouches ni des vers à lui donner, l'expérience nous a fait connoître que le cœur de mouton ou de bœuf le fait vivre; & parce que cette chair se corrompt aux chaleurs, voici une pâte qui la remplace. On prend une livre de farine de poids chiches ou de gros millet, une demi-livre d'amendes-douces pelées, deux œufs durs blanc & jaune, & un peu de safran avec autant de miel écumé: le tout étant preparé & mêlé ensemble, on le met dans une tourtiere étamée, pour le faire cuire à petit feu de charbon; puis on le passe par le crible pour en faire de petites dragées qu'on fait ensuite sécher tout doucement, & qu'on donne aux rossignols qui en sont fort friands. Quelques-uns y mêlent du beurre; mais comme au bout de quelque mois il fait rancir la pâte, je crois qu'il y est inutile. Pour moi je ne prends pas tant de peine pour nourrir les miens; je leur done seulement du cœur de bœuf ou de mouton crud, coupé menu & bien pilé; ou à leur défaut; du bœuf, du mouton ou du veau crud. Quand la viande me manque, ou qu'elle se corrompt, je me sers d'un œuf dur, blanc & jaune, que je mets en fort petits morceaux; ou du masse-pain émié seul, ou mêlé avec l'œuf en forme de pâte. Je leur donne encore de la viande cuite qui n'ait point été salée, des poids cuits, des phaseoles, du poisson, des moules, des figues séches, des amandes pélées, des bettes, du mouron coupé menu; enfin je les accoutume à la variété d'alimens: comme ils sont à la campagne

Le matin on les nettoye & on change leur eau: il faut la leur mettre dans leurs cages en plein; car comme cet oiseau est fort niais, il mourroit peut-être de soif si on la mettoit en dehors: d'ailleurs comme il est d'un tempérament fort chaud, & qu'il aime à se baigner, il deviendroit étique si l'eau n'étoit pas tout-à-fait à sa portée. On leur donne ensuite le manger; & sur le midi on les visite pour voir si rien ne leur manque.

Le rossignol a cela de particulier, que n'ayant qu'un œsopage fort long & très-large qui conduit au gesier, il vomit aisément les choses qu'il ne peut digerer: car cet oiseau est tout différent des autres, qui ont une poche qu'on nomme jabot, pour conserver les alimens & pour subvenir à leur nécessité. Je crois qu'ils donnent à manger à leurs petits naissans, comme font les pigeons & les serins, en dégorgeant dans leur bec.

## *Comment distinguer un mâle d'avec une femelle*

On distingue les mâles des femelles dans la plûpart des espéces des oiseaux: il n'y a guéres que parmi les rossignols & parmi quelques autres espéces d'oiseaux, où il est difficile de les connoître. Cependant il n'y a que ceux qui n'ont pas assez observé les rossignols, qui ne peuvent distinguer un mâle d'une femelle. Ils n'ont pas fait assez d'attention sur la nature de ces oiseaux, & sur les signes qui les accompagnent, pour en découvrir le sexe; mais ceux qui s'y sont appliqués avec soin & avec industrie, ont reconnu qu'outre les marques équivoques, il y a des signes manifestes & évidens qui différencient le mâle d'avec la femelle. J'ai vû à Paris, à Padoue & ailleurs, de fameux Oiselliers qui manquoient de ces connoissances, & qui ne sçavoient pas en distinguer le sexe.

*Signes équivoques.* 1°. On dit que les mâles sont plus gras & plus grands que les femelles: mais comme il y a des rossignols de la grande taille qui sont nés auprès des ruisseaux, & de

la petite qui ont été élevés dans les bois qui manquoient d'eau ; aussi y a-t-il des mâles de la grande & de la petite espéce qui sont également bons : ainsi on ne peut distinguer le sexe par la grandeur ni par la grosseur des rossignols.

2°. On dit encore que les mâles ont les yeux grands & bien ouverts, au lieu que les femelles les ont petits ; mais j'ai observé que les femelles de la grande espéce avoient de fort grands yeux qui égaloient ceux des mâles de la petite espéce, & que parmi ces derniers il y avoit des mâles qui avoient des petits yeux, principalement quand ils étoient fort gras ; ainsi ce signe est fort incertain.

3. De dire qu'une femelle est plus inquiette & plus farouche, qu'elle saute plus dans la cage, que le mâle ; qu'un mâle est plus tranquille, se tenant souvent sur un pied : ce sont des signes si équivoques, que l'on ne sçauroit assoir par-là un jugement assuré pour distinguer le sexe de ces oiseaux. Il est vrai que le mâle n'est pas pour l'ordinaire si inquiet, & qu'il a les inclinations plus moderées ; cependant il s'en trouve qui surpassent les femelles dans ces sortes de mouvemens. J'avoue encore que les femelles sont plus hargneuses que les mâles, & qu'elles ne peuvent souffrir aucuns rossignols sans les insulter, au moins pendant l'hiver, & quand elles ne sont pas échauffées par l'amour : mais les mâles en font de même, puisqu'ils ne peuvent en souffrir un autre auprès d'eux sans les poursuivre ; car, comme j'ai dit, le rossignol n'est pas un oiseau sociable. D'ailleurs la femelle leve la queue comme le mâle, & elle sautille comme lui, au lieu de marcher, quand elle est dans la joie.

Tous ces signes étant donc incertains, on ne peut connoître par-là le sexe des rossignols.

*Signes certains.* 1. Le dos du bec, c'est-à-dire le dessus depuis la plume jusqu'au bout, est plus noir aux mâles que les femelles ; cependant cette marque est légere.

2. La variété de la couleur dans le plumage des rossignols, nous donne de véritables marques du sexe. Le male, généralement parlant, est plus brun que la femelle ; mais comme il y en a qui sont nés dans les parties méridionales de l'Europe, qui sont gris obscurs, & d'autres dans les septentrionales qui sont gris-blancs ; il y a aussi des mâles qui ressemblent en couleur à des femelles. Cette variété vient de la chaleur du soleil, & de la région où ils sont nés, puisque nous voyons que les hommes méridionaux sont plus basanés que ceux du septentrion. Ainsi un rossignol de couleur cendrée doit être accompagné de quelqu'autre signe pour être désigné mâle. Les gris-bruns & les gris-cendrés, quoique différends en couleur sur le dos, ont pourtant tous deux le ventre blanc-sale, & la femelle l'a plus blanc.

D'ailleurs les mâles ont la queue plus touffue que les femelles, & elle paroît plus grosse & plus large quand ils l'étendent ; car la couleur rougeâtre de cette partie ne distingue point le sexe, ayant souvent vû des femelles avec la queue plus rouge que celle des mâles.

Enfin le signe plus certain pour choisir un mâle de cinq ou six mois, est la couleur noire de deux ou trois pennes de plumes à chaque aîle, ou l'extrémité des plumes des aîles de la même couleur. J'apelle *penne* la barbe qui sort de la côte de la plume, principalement celle que l'on voit ; car la penne qui est cachée sous les grandes plumes est de la couleur des autres, c'est-à-dire gris-brun ou gris-cendré : ainsi cette premiere couleur est une marque assurée que c'est un mâle. On auroit eu de la peine à distinguer le sexe par cette couleur-là dans le rossignol blanc dont on fit présent à Agrippine, mere de l'Empereur Neron, comme Pline le rapporte.

Avant que d'avoir fait ces observations, j'avois été souvent trompé par la couleur des rossignols, pensant que tous les gris-cendrés étoient des femelles ; mais en ayant disséqué beaucoup j'ai connu avec certitude par des signes internes, que parmi les gris-blancs il y avoit des mâles.

3. Quand on regarde un rossignol au grand jour, les jambes du mâle paroissent rougeâtres, & celles de la femelle blanchâtres. Pour cela il faut mettre la cage à la fenêtre, si bien que le rossignol soit entre votre œil & la grande lumiere du soleil.

4. Après tout, il faut avouer que la marque la plus assurée qu'on puisse avoir pour connoître un rossignol mâle, c'est de l'entendre chanter ; car la femelle est muette, aussi-bien que celle du serin, quoiqu'elle ait un petit gazouillement. Souvent même on distingue les rossignols mâles dès le tems qu'ils sont encore à la béquée. Ils s'y font connoître par un son de voix, en disant à la façon des grenouilles, *croi*, *croi* ; & comme ce son deviendra dans la suite le chant du mâle, on les remarque en leur coupant un peu de la plume de leurs têtes.

## *Maladies des Rossignols, & Remedes.*

Un rossignol n'est point malade qu'on ne le reconnoisse à son silence, au désordre de ses plumes, & à son air chagrin ; car comme il est naturellement inquiet lorsqu'il est sain, on connoît aisément sa maladie quand il est trenquille & mélancolique.

Quelquefois un abscès l'attaque au croupion, où il s'engendre de pus qui le fait languir par

son séjour. Cette maladie lui vient ordinairement de ce qu'on ne lui donne pas d'herbes à manger, qui le rafraîchissent, & lui lâchent le ventre. Le seul remede est de fendre l'abscès avec le ciseau, & de le presser ensuite avec le doigt; puis restaurer le rossignol en lui donnant des vers de farine, un araignée, des cloportes, ou quelques autres insectes semblables.

Le rossignol est sujet à la gale de tête & aux poux, & la partie galeuse se déplume. Le remede est de le rafraîchir avec des bettes, des choux, ou du mouron coupé menu, & de l'arroser avec du vin jetté par la bouche, puis le sécher au soleil ou au feu. On l'oindra de beurre ou d'huile pour remedier aux poux, & tous les mois on le changera de cage.

La goutte attaque les oiseaux aussi délicats que les rossignols. On les en préserve en les tenant l'hiver en cage bien close dans une chambre chaude.

Les rossignols deviennent quelquefois aveugles pour trop chanter : ce mal est sans remede. Ils ne laissent pas que d'aller comme de coutume aux augets; & il s'en est vu même qui chantoient l'année suivante beaucoup mieux que les nouveaux.

J'en ai vû que l'on avoit élevés avec de la semence de chanvre, qui tomboient du mal-caduc & qui en sont morts. Cette nourriture n'est bonne qu'aux oiseaux qui ont la tête fort pour résister aux vapeurs narcotiques que cause cette semence; ainsi on n'en donnera jamais aux rossignols, aux sansonnets, ni aux autres oiseaux qui sont sujets à cette maladie.

Le desséchement du poulmon & de tout le corps, est une maladie qui attaque souvent ces sortes d'oiseaux; car comme ils sont d'une complexion fort chaude, & qu'ils chantent beaucoup, ils s'épuisent & meurent étiques. Pour prévenir ce mal, il faut avoir soin de les bien nourrir & de les visiter souvent, pour voir s'il ne leur manque rien; car sans doute c'est le défaut de nourriture qui les fait languir : il faut aussi diversifier leur mangeaille.

Ils meurent encore de trop de graisse qui les étouffe. On doit leur donner peu à manger, & leur en donner plutôt deux fois pendant le jour, le matin & l'après-diné, afin qu'ils ne s'engraissent pas trop.

Souvent les rossignols ont une grande liberté de ventre, parce qu'ils ne mangent que de la viande fraîche, comme les oiseaux de proie, on remarque quelquefois du rouge dans leurs excremens liquides, & des glaires épaisses. Il faut aussi-tôt leur ôter l'usage de la viande & du blanc d'œuf, pour prévenir la dyssenterie; puis leur donner de la pâte, du massepain; des jaunes d'œufs durs; après quoi on peut les remettre à leur aliment ordinaire.

Pour remedier au contraire à la paresse du ventre, on leur donnera de la viande fraîche, du sucre, des bettes, ou des laitues coupées menu.

Je dois mettre le changement des plumes parmi les maladies des rossignols; & quoique j'en aye parlé ci-dessus, je ne laisserai pas d'en dire quelque chose ici, parce que s'en est le lieu. La mue est une maladie qui est comme naturelle à tous les oiseaux; cependant il y en a qui en meurent, parce qu'arrivant trop tard, & dans les vents froids de Septembre, & d'ailleurs étant jointe à quelqu'autre incommodité, les rossignols les plus délicats en périssent. Ceux qui muent avec succès, le font ordinairement à la fin de Juillet ou au commencement d'Août, tems fort propre pour cela, parce que la chaleur contribuant à la chute & à la régénération de leurs plumes, ils ne sont pas alors en danger de mourir par le froid. Ils ne perdent pas toutes leurs plumes, mais seulement quelques-unes; & celles qui ne sont pas tombées cette année, tomberont l'année prochaine. On les voit pendant la mue manger peu, paroître gros, tristes, tranquilles & mélancoliques, hérisser leurs plumes, s'ouvrir souvent celles du ventre d'un côté & d'autre, & se les tirer avec le bec en se gratant la peau. On doit y remedier en ne les exposant pas au froid du matin & du soir, en les mettant au soleil moderé, en leur jettant du vin tiéde de la bouche sur leurs plumes, & enfin en leur donnant du sucre, des vers de farine: des araignées, des cloportes, des herbes coupées menu, pour les fortifier & pour aider la nature, qui les défaisant des mauvaises plumes, leur en donne ensuite de bonnes & de neuves, afin de les garantir du froid de l'hiver futur.

# CHAPITRE III.

## *Du Serin de Canarie.*

LE serin est, après le rossignol, l'oiseau qui chante le mieux, & qui a la voix la plus forte. Il apprend aisément, quand il est jeune, ce qu'on lui montre comme des airs & de chansons sur le flageolet. On commencera à le siffler dès qu'il mangera seul; ce qui se fera le

soir, parce qu'il est moins dissipé que pendant la journée : quelques uns même couvrent leurs cages de serge verte, de façon qu'ils ne voyent aucune lumiere : d'autres l'exposent devant un miroir, & après l'avoir couvert à moitié le sifflent par derriere. Si c'est le soir, il faut qu'il se puisse voir dans le miroir à la faveur d'une lumiere; il lui semblera que c'est un oiseau qu'il entend chanter. Il retient assez aisément plusieurs airs, mais aussi il confond souvent les airs qu'il a retenus; c'est pourquoi je conseillerois de ne lui apprendre qu'un beau prélude & un bel air seulement : n'ayant pas la mémoire si chargée, il retiendra plus facilement ce qu'il sçaura.

### *Maniere d'élever les Serins.*

On ne laisse pas nourrir les petits aux femelles blanches, aux jonquilles & aux agathes, parce qu'elles ont les yeux rouges, & qu'elles voyent peu; il faut mettre leurs œufs sous d'autres femelles, comme des grises, qui couvrent à peu près de même tems, ou qui ayent couvé moins. Les Curieux appellent ces grises leurs nourrices.

Quand on a plusieurs paires d'oiseaux, & qu'on a des femelles qui pondent à quelques jours près, on peut retirer les œufs de chaque femelle, & leur en mettre de faux, & au quatriéme œuf de la derniere qui pond, remettre à chaque femelle ses œufs; & cela, parce que souvent il s'y trove des œufs clairs qu'on connoît sûrement le six ou septiéme jour : pour lors, s'il s'y trouve des œufs clairs, vous pourrez de trois couvées n'en faire que deux, en donnant jusqu'à cinq ou six œufs à une femelle forte, parce qu'assez souvent il y a quelque petit qui périt dans la coquille, ou qui ne prend pas bien nourriture : par ce moyen vous faites que votre troisiéme femelle travaille de nouveau. Les premieres couvées sont toujours les meilleures.

Lorsque vos petits sont éclos, ayez soin de mettre dans la cabane la nourriture que nous marquerons plus bas, sur-tout de l'herbe.

A dix ou douze jours, si vous les voulez nourrir à la brochette, vous pourrez vous servir de la pâte suivante pour les abéquer.

### *Pâte pour élever les Serins, toujours prête.*

Sur une table unie, vous mettrez par poignée un demi-litron de navette que vous écraserez avec un carreau ou une planche, en coulant & recoulant plusieurs fois, de sorte qu'en froissant la navette, elle demeure nette de son écorce; puis vous y ajouterez trois échaudé secs, écrasés & passés dans un petit crible, & un biscuit d'un sol : tout cela étant mêlé & mis dans une boëte, dans un moment vous faites de la mangeaille avec un peu d'eau, soit que vous y mettiez un jaune d'œuf ou non.

Il y a une autre maniere de mettre la navette dans les pâtes ordinaires; c'est de lui donner un bouillon, & avoir soin de la laver souvent : elle ne sera point sujette à germer, les petits ne feront point sujets à étouffer, & vos oiseaux ne deviendront pas si gras.

Il y a des gens qui broyent six échaudés secs & un buiscuit de deux sols, & après avoir avec une petite planche broyé en coulant & peu à peu un litron de navette à sec, & avoir vanné & soufflé l'écaille, ils mêlent le tout & le mettent dans une boëte de sapin : ils en prennent une cuillerée ou plus, suivant le besoin, & ils en font une pâte avec de l'eau ou du lait de chenevis, c'est-à-dire du chenevis écrasé avec de l'eau; puis ils expriment cela dans un linge fortement : ils font de cette pâte tous les jours, & ils réussissent pour nourrir à la brochette. Chacun a ses manieres.

### *Autre Pâte.*

Prenez un jaune d'œuf dur que vous écraserez bien, ôtant les durillons qui s'y trouvent, particulierement dans des petits & vieux. (Si vous vous serviez d'un petit mortier, vous reduiriez ces durillons comme le reste.) L'ayant liquefié avec de l'eau, vous y mettrez un peu de biscuit ou de l'échaudé; & le tout étant bien mêlé, vous y jetterez un peu de navette trempée sans être écrasée. On peut y ajouter, si l'on veut, des amandes douces pelées & pilées, & du sucre : vous en donnerez à vos petits de deux en deux heures, au bout d'une plume taillée exprès, jusqu'à vingt-deux ou vingt-trois jours; & pour lors vous les mettrez dans une grande cage sans bâtons où il y aura un peu de petit foin au bas, du chenevis écrasé, du jaune d'œuf dur, de l'échaudé ou biscuit; & de l'eau, tout cela à part dans le milieu de la cage, & de la navettte séche dans la mangeoire, ne laissant pas de leur donner la béquée encore quelques jours. Quand vous les verrez éplucher assez bien, cessez de les abequer; pour les blancs, jonquilles & agathes, continuez de le faire, car ils ont bien de la peine à s'apprendre à manger seuls, & je ne conseillerois pas d'en élever à la brochette.

Il arrive souvent que des petits qu'on nourrit à la brochette tombent en langueur, & on croit que c'est faute de manger. On se tue de leur faire ouvrir le bec pour les faire manger c'est peine perdue; leur estomac est si plein qu'ils étouffent, rien ne passe, & ils meurent.

On doit avoir soin de les tenir proprement & chaudement, & leur donner à manger souvent, mais non pas jusqu'à les étouffer.

Quelquefois les pere & mere plument leurs petits; pour lors il les faut mettre dans une cage garnie de petit foin, & ils les nourriront au travers des bâtons: si l'on pouvoit mettre au lieu des bâtons du résau, cela seroit meilleur, parce que le pere & la mere peuvent avancer sur le petit, qui recule en reçevant la mangeaile. Dans le tems de la mue, on peut leur souffler du vin avec la bouche de jour à autre, & les faire sécher au soleil ou devant le feu; cela les fortifie & les aide à pousser leurs plumes.

Aussi-tôt qu'ils mangent seuls, on entend gazouiller les mâles; mais après la mue on les distingue bien mieux. C'est à la fin de Mars ou en Avril, qu'on les met en cabane pour couver mâle & femelle.

Il arrive quelquefois au premier ou second œuf, que la femelle a de la peine à pondre, & même en meurt. Quand vous verrez qu'elle a peine à pousser l'œuf, vous la mettrez dans une boëte de sapin mince, garnie de bourre ou de petit foin; vous la placerez auprès du feu, en la retournant de tems en tems, & elle amenera son œuf à bien.

A sept heures du matin une femelle doit avoir pondu. S'il se trouve dans une couvée quelque petit moins fort que les autres, & que vous en ayez de pareils, vous le changerez, en mettant le plus fort de votre autre couvée avec les premiers.

Quand les petits mangent seuls, soit qu'ils ayent été élevés, par les pere & mere, ou à la brochette, on leur donnera du millet, de la navette & de l'alpiste, le tout mêlé. Il y a des gens qui ne leur donnent que de la navette: il faut aussi leur donner une moitié ou quart d'œuf dur au commencement qu'ils mangent seuls.

### *Maniere de mettre couver les Serins.*

Le serin veut être tenu très-proprement, sur-tout quand il couve. Tous ceux qui ont des serins, s'étudient beaucoup à les apparier pour avoir des belles races; par exemple, une isabelle avec une jonquille, une femelle jonquille avec un mâle blanc; & ceux qui sortent des panachés, avec des panachés, si faire se peut.

Quand le tems vient de les apparier, ce qui est ordinairement à la fin de Mars, on mettra un mâle avec une femelle dans une cabane exposée, si faire se peut, au levant, dans laquelle il y aura un panier propre pour les faire couver; quelques-uns y en mettent deux; mais j'ai remarqué qu'il faut mieux n'en mettre qu'un dans le commencement, parce quand ils font leur nid, ils portent tantôt d'un côté, tantôt d'un autre, & cela est cause qu'ils ne font que jouer; au lieu que n'en mettant qu'un, ils font leur nid tout de suite, & ne songent qu'à faire leurs petits. Lorsque leurs petits seront éclos, vous leur mettrez un panier de l'autre côté; car quoiqu'ils nourrissent leurs petits, ils ne laisseront pas de faire encore leur nid dans l'autre. On aura soin de leur mettre de quoi faire leur nid, comme du coton haché, de la bourre de cerf ou autre, & du foin fort menu; mais sur-tout point de mousse, parce qu'ils y enterrent leurs œufs. Il y a une espéce de chiendent dont se servent les faiseurs de vergettes, avec quoi ils font leurs nids mieux qu'avec toute autre chose; il faut prendre le plus délié. N'oubliez pas de mettre dans leurs cabanes du sable de riviere, parce que cela les égaye & leur fait plaisir: dans les grandes chaleurs vous leur mettrez de l'eau à terre dans un petit vase plat qui n'ait pas plus de deux pouces de rebord, de peur qu'ils ne se noyent en se baignant: changez l'eau tous les jours.

Quand ils auront des petits, on leur donnera tous les jours, outre leur mangeaille ordinaire, une moitié de jaune d'œuf dur & un peu de biscuit ou d'échaudé, avec des herbes, soit mouron ou seneçon; car sans herbes, rarement on réussit: lorsqu'on ne trouve plus de mouron, comme au mois de Juillet, on peut se servir d'une laitue entiere, que l'on met dans l'eau; ils s'attachent au blanc: on fait aussi tremper de la navette pendant quelques heures, & il est bon que vous en fassiez toujours tremper en été, car elle s'aigrit facilement, & ils n'en veulent plus: vous mettrez aussi de l'échaudé sec, & à part de l'échaudé trempé & pressé dans la main.

Il y a des gens qui mettent un échaudé trempé avec un jaune d'œuf dur, & ils en font une pâte qu'ils donnent aux nourriciers: d'autres, au lieu d'échaudé, ne mettent que du pain. Il y a des oiseaux qui mangent bien de ce que d'autres ne veulent point; ainsi prenez-y garde, afin de leur donner ce qu'ils aiment; car un mâle qui mange bien nourrit bien sa femelle, qui ne manque pas de bien nourrir ses petits. Ajoutez dans leur eau gros comme une féve de sucre candi ou autre, que vous changerez tous les deux ou trois jours.

Soit qu'une femelle ne soit point nourrie de son mâle, soit qu'elle soit trop assidue sur ses œufs, soit que cela vienne d'autres choses, il arrive quelquefois que vous la trouvez dans son nid, la tête sous l'aile, ou à bas toute bouffie : si c'est dans le grand chaud, il faut mettre vos œufs s'ils sont curieux, sous d'autres couveuses; s'ils ont eu froid, ils écloront plus tard; & mettre votre femelle à part, lui donner de tout à manger pour la remettre, si vous pouvez, & ne la faire travailler que l'année d'après.

Quand les femelles blanches, jonquilles ou agathes ont pondu, elles couvent leurs œufs ordinairement bien; mais il arrive rarement qu'elles nourrissent : il faut donc avant que les petits sortent des œufs, les mettre sous des grises, en ôtant les œufs des grises. Il suffit qu'une femelle couve depuis cinq ou six jours, pour lui donner des œufs prêts à éclore. Les œufs sont ordinairement treize fois vingt-quatre heures sous une femelle qui se porte bien. Par exemple, je mets Dimanche à sept heures du matin quatre œufs sous une femelle; j'aurai le deuxiéme Samedi suivant des petits la matinée. Il y en a, mais rarement, qui viennent avant ce tems, & d'autres qui sont plus long-tems, soit qu'ils ayent eu froid, & que la femelle ne soit pas bien robuste.

Les personnes qui demeurent à la campagne, & qui pourroient mettre leurs œufs dans des nids de chardonnerets, seroient assurée d'avoir des petits sans embarras, prenant garde de ne point mettre des œufs mal-à-propos, je veux dire de ne point mettre des œufs de serin qui ne sont point couvés, dans un nid de chardonneret où les œufs seroient avancés, ou au contraire. Ainsi quand on découvre un nid de chardonneret, on casse un œuf, & l'on voit s'il vous est propre. Lorsque les petits commencent à grandir vers les douze ou treize jours, si vous les voulez faire continuer, vous les mettrez dans une cage basse avec un réseau dessus; les pere & mere viendront leur apporter la bequée. Au bout de quelques jours, vous pourrez de tems en tems les approcher de la maison, en mettant la cage dans un lieu découvert, & cela jusqu'à votre but : vous les meneriez un quart de lieue peu à peu. Lorsque les petits sortent de leur nid, vous pouvez les changer de cage & les laisser au même endroit, leur mettant quelque chose pour les accoutumer à manger, comme échaudé, j'aune d'œuf dur, chenevis écrasé.

L'on pourroit mettre des œufs dans un lit de linote; elle seroit aussi bonne nourrice, si elle n'étoit pas sujette à abandonner ses œufs lorsqu'on y touche.

Quoique le bréant dégorge, il ne faut pas lui donner à nourrir, parce qu'il mange certaine graine qui fait mourir les serins : ceux qui voudront l'éprouver, le pourront pourtant faire; car c'est en Provence où l'épreuve s'en est faite : peut être que ces graines ne sont point ici dangereuses.

Quelquefois il arrive qu'une femelle qui a des petits vient à suer; ce que l'on connoît quand les plumes de dessous le ventre & l'estomac sont mouillées, & que le duvet des petits a bien de la peine à venir; rarement même ils viennent à bien. J'ai quelquefois pris du sel bien menu, dont je salois de l'eau fortement, & tenant la femelle suante dans la main, je prenois de l'eau marinée dans la bouche, je soufflois de cette eau sur la peau de l'estomac de l'oiseau, & après l'avoir laissé un demi-quart d'heure, je trempois l'oiseau dans de l'eau pure, pour ôter toute la salure, & pour lors l'oiseau peut se toucher de son bec & se sécher; quand on fait cela, il faut du soleil.

On met quelquefois d'autres espéces avec les serins, comme chardonneret, pinçon, linotte, bréant, qui sont des oiseaux qui dégorgent : je n'ai pû en avoir avec le bouvreil, quoiqu'il dégorge, parce que le serin le fuit; son cri & le bec qu'il ouvre lorsqu'il est en amour, fait peur au serin, & ils ne s'accouplent point. On peut mettre un bréant, c'est un oiseau dont le chant est fort agréable, & le mulet qui en sort se sent d'où il vient.

L'on met ordinairement la femelle de serin & le mâle chardonneret, linotte, &c. On pourroit mettre la femelle au contraire, mais on ne réussit pas si bien : les mâles mulets seront bons, si vous les mettez sous de bons oiseaux, vieux & ardents à chanter; mais on ne doit point compter sur les mulettes, qui peuvent à la vérité pondre des œufs clairs quelquefois; mais rarement elles se donnent à bien, soit pour couver, soit pour nourrir d'autres petits.

### *Maladies des Serins.*

Quand vos serins seront trop gras, vous ne leur donnerez pendant quelques jours que de la navette trempée du soir au lendemain dans un peu d'eau pour en amollir l'écorce : vous leur en donnerez jusqu'à ce que vous les voyez un peu plus dégagés.

Quelquefois il se forme sur leur croupion un abscès qui les fait mourir; souvent cette maladie provient de ce qu'on néglige de les purger : on aura donc soin d'y regarder de tems en tems;

& quand ils en seront attaqués, il leur faudra couper adroitement la superficie avec une pointe de cizeau bien fin, puis en faire sortir le pus en le pressant tant soit peu avec le doigt, & mettre dessus un peu de sel fondu dans la bouche, pour sécher la plaie.

Ils sont encore sujets à des petits insectes qui se forment dans leurs plumes. On y remedie par un bâton de figuier qu'on met dans leur cabane, & qu'on dit être un excellent remede. On y remedie encore par un bâton de sureau dont on aura ôté la moëlle, & bien nettoyer le dessus: il faut qu'il soit percé de trous du côté qu'ils se perchent, à distance d'un travers de doigt l'un de l'autre, & avoir soin de secouer ce bâton tous les jours en les pansant, parce que ces petits insectes se retirent dedans; & c'est le véritable moyen de les détruire.

Les mittes sont quelquefois en si grande abondance, que vous n'en voyez pas la fin. Pour aller tout d'un coup à la source du mal, il faut faire passer le serein dans une nouvelle cage, & tremper l'ancienne dans de l'eau bouillante, pour noyer les mittes & tous les œufs. S'il y en a quelques-unes sur l'oiseau, elles se retireront dans le bâton sur lequel il couche.

Lorsqu'ils auront quelque gale jaune à la tête, & assez souvent à l'entour des yeux, si cela n'est pas plus grand qu'une lentille, vous pourrez ouvrir l'endroit & faire sortir le mal, qui s'enleve quelquefois comme un corps étranger, & le graisser ou avec de la graisse de chapon, du sain doux: quand le mal est étendu, il ne faut point y toucher, le tems emporte cela; contentez vous de leur donner de tems en tems des feuilles de laitue, de poirée, de senneçon, de mouron ou de raves. Tous les petits oiseaux aiment fort la graine de laitue.

Il est facile d'avoir des petits; & les serins seroient plus communs que les linottes, si l'automne ne les emportoit presque tous. Ceux qui en font un négoce honnête, ont grand soin de vous montrer la quantité qu'ils en ont pendant l'esté; mais ils se gardent bien de dire qu'il leur en meurt à tas vers le mois de Septembre, qui est le tems de la mue. Quand le serin est malade de la mue, on doit l'exposer au soleil; & s'il n'en fait pas, le mettre dans un lieu chaud où il ne passe aucun vent; car alors le moindre froid lui est mortel. Vous lui donnerez dans un petit pot, au milieu de sa cage, pendant toute sa mue, ce qui suit: sçavoir, de la graine de talitron ou argentine; mêlée avec un peu de graine d'œillette; un autre jour, un peu de biscuit & d'échaudé à sec: vous lui en mettrez aussi de trempé dans du vin blanc; s'il en mange cela lui fera beaucoup du bien. De plus, vous aurez soin de lui souffler trois fois la semaine, c'est-à-dire du jour à autre, du vin blanc sur le corps, & aussi-tôt vous le mettrez sécher au soleil ou devant le feu. Si vous le voyez bien malade, vous lui ferez avaler tous les jours trois ou quatre gouttes de vin blanc, dans lequel vous aurez mis fondre un petit morceau de sucre candi ou autre: vous jetterez dans son abreuvoir un peu de régiisse nouvelle bien ratissée; elle donne de la saveur à l'eau, sans le trop échauffer. Si tout cela ne réussit pas, abandonnez-le à lui-même, & aux seules ressources de la nature, en lui donnant, comme à un malade désespéré, toutes sortes d'autres nourritures, comme œuf dur, blanc & jaune, échaudé, un peu de graine de laitue, chenevi, concassé, alpiste, &c.

Les serins robustes qu'on ne fait point couver, peuvent vivre quinze ou vingt ans: lorsqu'ils nourrissent, ils ne vont guéres qu'à six ou sept: les femelles vivent moins.

Quand on veut prendre un serin dans sa main, (je parle de ceux qui sont rudes & jeunes) il faut l'avertir de la bouche ou de la main de loin, parce qu'il arrive quelquefois qu'il se casse la tête étant surpris.

Il arrive aussi que le tenant dans la main, vous entendez un tic, comme lorsque vous vous tirez les doigts; en même tems l'oiseau jette quelque goutte de sang par le bec, & il ne peut remuer les ailes. Il faut le remettre dans sa cage, le couvrir à clair, afin qu'il ne soit pas tourmenté, & lui mettre à boire & à manger à bas; s'il ne meurt point dans quelques heures, il sera seulement éclamé: cela n'arrive ordinairement qu'aux jeunes qui sont robustes & rudes.

Lorsque les serins sont avalés, il y des gens qui mettent dans leur eau un clou; ils changent cette eau tous les trois ou quatre jours, & laissent toujours le clou.

D'autres ôtent l'abreuvoir le soir, & le remettent le matin avec de l'eau salée; l'oiseau boit d'abord trois ou quatre gorgées: aussi-tôt ils ôtent cette eau, & en remettent de la commune, & cela pendant quelques jours; mais rarement on échappe un oiseau malade.

Les curieux qui en voudront sçavoir davantage sur le Serin, n'ont qu'à acheter le nouveau Traité des Serins de Cannarie, par M. Hervieux de Chanteloup, *qui se vend à Paris chez Saugrain, Libraire au Palais.*

# CHAPITRE IV.

## *De la Fauvette, de la Linotte, & des autres Oiseaux de Voliere.*

JE renferme dans ce Chapitre tous les autres oiseaux de voliere.

### *De la Fauvette*, Curruca.

Il y a deux espéces de fauvettes, la grise & celle qui a la tête noire. Je ne parlerai point ici de la fauvette grise, parce qu'on ne peut l'élever; mais seulement de celle qui a la tête noire, & qui est la plus belle, à cause de son chant.

Quand vous aurez découvert quelque buisson où la fauvette couve, vous aurez soin de regarder de tems en tems, jusqu'à ce que ses œufs soient éclos. Vous ne les dénicherez que cinq ou six jours après & les nourrirez de la pâte qui est décrite ci-après pour les alouettes.

Le mâle est différent de la femelle, en ce qu'il a la tête noire, & que la femelle est toute grise. On mettra la fauvette dans une cage où il n'y aura de l'air que par la porte, & qui sera bouchée de tous les autres côtés. On la tiendra l'hiver le plus chaudement qu'on pourra, parce qu'elle est sujette à la goutte. On lâchera les femelles, elles ne sont bonnes à rien.

### *De la Linotte*, Ægitus.

La linotte mâle chante fort bien, lorsqu'elle a été élevée & prise dans les vignes, elle apprend assez aisément les airs qu'on lui montre sur le flageolet, & même à la voix.

On l'éleve avec de la navette trempée dans du lait, ou dans de l'eau avec un petit morceau de sucre; on lui donne cette mangeaille jusqu'à ce qu'elle mange seule; on la lui donne toute séche tant qu'elle vit. Elle fait ordinairement son nid dans des buis, de myrtes, des lauriers, & dans des fosses de vignes. On distingue le mâle d'avec la femelle, en ce qu'il a l'aîle plus blanche, & qu'il est plus blond: outre cela, il a les plumes les plus proches de la tête & celles de l'estomac rouges à leur extrêmité. La linotte prend graisse aisément: il y en a une espéce plus petite & d'un plus beau rouge, qui ne passe que dans le mois de Mai.

La linotte est sujette à venir en langueur: on connoît qu'elle y tombe, quand on voit qu'elle est mélancolique & hérissée, & qu'elle a le jabot plus gros qu'à l'ordinaire; ce qui provient ordinairement de maigreur.

Vous lui donnerez un peu de chenevis à manger, qui la réchauffera & l'engraissera: en même tems vous mettrez dans son eau un peu de sucre candi ou un morceau de réglisse, afin que l'eau prenne cette saveur douce & agréable; & cela se doit faire pendant cinq jours alternatifs, c'est-à-dire de deux jours l'un.

Le jour qu'elle ne boit que de l'eau toute pure, vous aurez soin de lui donner du mouron; ce remede est fort bon pour lui faire revenir la voix, quand elle est enrouée.

On la purgera quelquefois, comme il a été dit des serins.

### *Du Chardonneret*, Acanthis.

Le chardonneret par son plumage est un des plus beaux oiseaux, & il plaît moins à l'oreille qu'à la vûe: on n'en fait point cas, parce qu'il est trop commun. Il fait son nid en Mai, Juin & Août, sur les arbres & dans les épines.

Le meilleur est celui qui naît dans les épines, parce qu'il est plus robuste, plus gai, & plus propre à bien chanter: il a les plumes plus obscures que les autres. On fait cas de ceux de Picardie.

On distingue les mâles d'avec les femelles, en ce qu'ils ont le tour du bec & les épaules noires; les femelles ont les épaules & le tour du bec brun. Quand vous aurez déniché les chardonnerets, vous les nourrirez de cette sorte: vous pelerez des amandes douces & les pilerez avec quelques macarons ou biscuits: si vous n'avez point de macarons ni biscuits, un

un peu de sucre mêlé avec vos amandes suffira; mais il faut qu'elles soient bien pilées, ensorte qu'il n'y ait plus de grumeaux; ensuite vous liquefierez votre pâte avec un peu d'eau, & les nourrirez jusqu'à ce qu'ils mangent seuls; & pour lors vous pourrez leur donner du chenevis concassé, jusqu'à ce qu'ils puissent le casser eux-mêmes. Il est bon de renouveller tous les jours cette pâte, de peur qu'elle ne s'aigrisse, ce qui les feroit mourir. Après leur avoir donné à manger, on leur donnera à boire au bout d'une plume, avec la pointe de laquelle trempée dans de l'eau on leur lavera le bec, ensorte qu'il n'y reste point de pâte.

L'on observe cette même régle pour les pinçons & les tarins: on aura soin aussi de les arroser avec de vin pendant leur mue, & de les mettre deux fois la semaine au soleil.

## *Du Pinçon*, Frigilla.

Le pinçon est assez beau, mais il a le chant rude: cependant ils ne chantent pas tous de la même façon; car les uns ont un ramage & les autres un autre différent, & ils en ont de tant de manieres, qu'il est impossible de les pouvoir tous remarquer.

Le mâle est aisé à distinguer de la femelle, en ce qu'il a la tête plus bleue & le croupion doré: il ne chante que trois mois de l'année.

Il s'éleve de la même façon que le chardonneret.

Il est fort sujet à devenir aveugle; c'est pourquoi quand vous vous appercevrez qu'il aura mal aux yeux, vous prendrez des feuilles de bette ou poirée, & en ayant tiré le jus, vous le mettrez avec un peu d'eau & un peu de sucre: vous lui donnerez à boire de cette liqueur, de deux jours l'un, l'espace de quatre ou cinq jours alternatifs, c'est-à-dire un jour de cette liqueur, & un autre de l'eau pure.

Vous pouvez lui donner aussi un petit bâton de figuier, sur lequel il se puisse percher & froter les yeux de tems en tems, ce qui lui sera excellent: il faudra user de ce remede quand vous verrez que les yeux lui plureront, & que ses plumes se hérisseront & se gonfleront.

Après cela, vous lui donnerez à manger pendant l'espace de deux ou trois jours de la graine de melon mondée: cette graine est très-rafraîchissante & fort saine; & si par tous ces soins votre pinçon ne guerit & ne devient pas meilleur, vous lui devez donner volée, parce qu'il ne vaudra jamais rien.

Quand ils auront de la gale, vous vous servirez du remede enseigné pour le serin.

## *Du Tarin*, Taphis.

Le tarin est très-petit & d'une complexion fort délicate; il est sujet à avoir la gale, & à devenir si gras qu'il meurt. On ne l'éleve guéres à la brochette, mais on en prend en grande quantité au filet ou à la glu. Son chant n'est pas bien agréable, quoiqu'il chante toujours; il plaît aux uns & déplaît aux autres. On le nourrit de chenevis comme les chardonnerets.

## *Du Bréant*, Anthus.

Le bréant est assez beau; & quoique commun, les bons sont rares. On le choisira le plus jaune & le plus doré, c'est ordinairement le meilleur. Vous le nourrirez dès sa jeunesse avec du chenevis pilé & de la mie de pain, & un peu d'eau, dont vous ferez une pâte que vous renouvellerez tous les deux jours, & l'en nourrirez jusqu'à ce qu'il mange seul; après quoi vous lui donnerez à manger le chenevi entier comme aux autres oiseaux qui en mangent. C'est l'oiseau le plus sain & du meilleur tempérament; il s'accoutume à tout, & ne meurt ordinairement que de vieillesse. On le purgera pourtant de tems en tems avec un peu de laitue, du mouron ou de la poirée. Son chant est fort agréable.

## *De l'Alouette, du Cochevis & de la Calandre.*

Ces trois sortes d'oiseaux sont du même naturel, ont beaucoup de rapport, & se nourrissent de la même maniere.

L'*alouette* est importune. Le *cochevis*, alouette oupée, *galerita*, est le meilleur de tous les oiseaux qu'on siffle: il peut apprendre plusieurs airs parfaitement, ce que le serin ne fait pas: il a le son de la voix fort élevé, & cependant si agréable, qu'un malade le souffriroit dans sa chambre: il ne retient rien de son chant naturel qui est désagréable, & il a plus de docilité

& de disposition que le serin. Ces raisons me font préferer le cochevis à tous les oiseaux de flageolet. On le distingue facilement de l'alouette par une houpe noire qui n'est composée que de quatre plumes dont la racine est située entre les yeux; au lieu que la hupe des alouettes ne se fait que quand elles se hérissent la tête.

Si ces oiseaux ne mangent pas seuls, vous les abéquerez soigneusement selon leur nécessité avec cette pâte. Ecrasez du chenevi dans un mortier, mettez-y une mie de pain & du persil que vous hacherez bien menu, & quand tout cela sera bien lié ensemble, vous le liquefierez avec de l'eau. Cette pâte doit se renouveller tous les jours en esté, parce qu'elle s'aigrit aisément. Vous prendrez garde de ne les pas laisser trop long-tems dans le nid, de peur qu'ils ne deviennent estropiés; mais au bout de quelques jours vous les mettrez dans une cage dans laquelle il y aura du sable, & vous les tiendrez dedans tant qu'ils vivront.

Quand ils seront accoutumés à manger seuls, vous mettrez de cette pâte sur les bords de la cage, & vous en couvrirez le dessus d'un morceau d'étoffe ou de toile, de peur qu'en sautant ils ne se blessent la tête.

La *calandre* (*calandrus*) est une espéce d'alouette sans crête de la grandeur de l'étourneau, qui a la voix haute: si elle l'avoit moins, il y auroit peu d'oiseaux qui égalassent la beauté de son chant. Ceux qui en veulent nourrir, doivent les avoir du mois d'Août, & jeunes, afin qu'elles fassent leur premiere mue en cage: elles deviendront aussi privées que si elles avoient été prises au nid, feront leur chant naturel, contreferont la plûpart des oiseaux qu'on mettra auprès d'elles. Elles sont sujettes à se dépiter, & cessent de chanter jusqu'à ce qu'on les remette en leur ancienne place. Les vieilles sont farouches: il faut leur lier les aîles pour les mieux apprivoiser. Le mâle a la tête & le bec plus gros que la femelle; son collier fait ordinairement le tour du col. Les calandres volent en troupe, & sont oiseaux de passage. Le cochevis a les ongles grands, parce qu'il perche rarement; il ne va que par couple, & n'est point oiseau de passage: les jeunes sont plus blanchâtres, & ont les couleurs plus lavées que les vieux: le mâle est plus gros, plus grand & plus brun que la femelle.

Ces oiseaux commencent à chanter au mois de Février, & continuent jusqu'à la fin de Septembre. Ils font quatre ou cinq petits, & jusqu'à trois nids par an; sçavoir au commencement de Mai, au mois de Juin & à la mi-Juillet.

### *Du Moineau*, Passer.

Le moineau qu'on appelle *passereau*, est d'un naturel fort mélancolique; il se plaît dans les lieux écartés & solitaires, qui sont convenables à son nom; il est extrêmement jaloux de ses petits. Il fait son nid dans des pots de terre, ou dans des trous de vieux bâtimens. Il donne trois couvées par an, en Avril, Mai & Juin.

Les moineaux qu'on veut élever, ne doivent être dénichés que huit jours après qu'ils sont éclos. Vous les nourrirez de tout ce que vous voudrez, comme pain trempé avec de l'eau ou mêlé avec fromage mol, autrement dit fromage à la pie, grains, cerises ou autres choses semblables. On n'éleve cet oiseau que parce qu'il est fort familier.

On m'a assuré en avoir vû de blancs de leur naturel & sans artifice.

Lorsque vous voyez un moineau blanc en tout ou en partie, & qu'il n'a pas les yeux rouges, à la mue il reprendra les plumes naturelles à son espéce: s'il a les yeux rouges, il gardera sa blancheur. Il y a aussi des linottes blanches.

### *De la Tourterelle*, Turtur.

La tourterelle est une espéce de pigeon sauvage: elle fait ordinairement son nid dans les bois, sur les arbres les plus hauts, & cela de brins de bois rompus mêlés de terre, avec une merveilleuse adresse, dans une figure ronde, au milieu duquel elle a cotume de laisser un petit trou, pour faire égouter les eaux des pluies, & pour donner de l'air à ses petits. Elle pond comme les autres oiseaux, trois fois l'année, en Avril, Mai & Juin.

Les tourterelles que l'on achete chez les Oiseliers, valent mieux que celles des bois: elles ne sont pas si farouches.

On les nourrit de chenevi: elles couvent dans les maisons comme les pigeons. On les mettra deux à deux au mois de Février dans des cabanes un peu grandes, avec des paniers pour couver, sans s'embarrasser de leurs petits qu'elles élévent fort bien.

Cet oiseau est agréable, à cause de sa douceur. Son chant est un peu lugubre. Il est d'un bon manger, sur-tout le tourtereau.

## *De la Pivoine*, Pyrrhulus.

La pivoine ou bouvreur ébourgeonneux, eſt un bel oiſeau, tant pour ſon plumage, que par la facilité qu'il a d'apprendre ce qu'on lui montre ; il parle & ſiffle.

On doit le dénicher huit jours après que les petits ſont éclos, & les nourrir de la pâte que j'ai décrite pour les alouettes. Quand il mangera ſeul, on lui donnera le chenevi en ſon entier.

## *De la Meſange*, Fringilla.

Entre tous les autres oiſeaux de cage, la meſange a le naturel fort gai, chante doucement & mélodieuſement, & par-deſſus tout cela elle eſt très-belle & agréable à voir. Elle fait ſon nid trois fois l'année ; ſçavoir la premiere fois à la fin du mois d'Avril, dans les arbriſſeaux & dans les haies de lierre & de laurier ; la ſeconde fois au milieu du mois de Mai ; & pour la troiſiéme & derniere fois, elle fait ſes petits à la fin du mois de Juin. Cette régle eſt obſervée pour ce qui arrive le plus ordinairement ; car quelquefois il y en a qui couvent plutôt, & d'autres qui le font plus tard. Elles ont l'adreſſe de faire leur nid proprement avec des racines de certaines herbes extrêmement déliées, & quelquefois avec des feuilles de roſeau, ſelon la commodité du lieu qu'elles ont choiſi pour faire leurs petits. Quand donc vous aurez trouvé un nid de meſanges, vous ne les dénicherez que huit jours après qu'elles ſeront écloſes ; & les nourrirez avec du cœur du mouton, de veau ou de bœuf haché bien menu. Il faut en le hachant en ôter la graiſſe, les nerfs & tous les petits filets, afin que ces petits oiſeaux n'ayent pas de la peine à le digerer. Vous les abéquerez tous les deux ou trois heures, & leur donnerez deux ou trois béquées à la fois ſeulement, de peur de les faire mourir à force de trop manger. Lorſque vous connoîtrez qu'elles ſeront aſſez fortes pour pouvoir manger ſeules, vous les placerez toutes dans une cage, & mettrez dedans du cœur de mouton haché ; mais vous ne laiſſerez pas pour cela de les abéquer de fois à autre dans la journée pour plus grandes aſſurance.

Quand elles ſeront accoutumées à manger ſeules, vous pourrez leur donner de la pâte qui ſe donne aux roſſignols, de laquelle, lorſqu'elles ſe ſeront aviſées d'en manger, vous leur ôterez entierement le cœur de mouton, pour ne leur plus donner que de ladite pâte : après ſi vous voulez qu'elles ſifflent, vous les inſtruirez comme on fait les autres oiſeaux, & vous reconnoîtrez en peu de tems que cet oiſeau eſt très-propre pour apprendre.

Celles qu'on prend toutes grandes au filet ou au trebuchet, ſont meilleures que les autres pour leur ramage. Quand on les a ainſi nouvellement priſes, elles ne chantent que dix ou douze jours après. Vous leur donnerez dans le commencement à manger des figues fraiches ou ſéches ; ſi on n'eſt pas dans le tems, vous leur donnerez auſſi de la pâte qui ſe donne aux roſſignols : la compoſition en eſt enſeignée ci-devant. Lorſque vous verrez qu'elles en mangeront ; vous leur ôterez les figues, pour ne leur plus donner que ladite pâte, qui leur eſt un aliment meilleur.

La meſange ne craint que les gouttes, & elle en eſt plus incommodée que pas un autre oiſeau, le moyen de l'en préſerver, eſt de la mettre pendant l'hiver dans une cage bien cloſe, & dans une chambre fort chaude.

## *Du Roitelet*, Trochilus.

Le roitelet eſt très-petit, & d'une complexion fort délicate : il chante agréablement, & approche fort du roſſignol. L'hiver on le voit ſouvent ſur les toîts des maiſons, ou dans les trous de quelques vieilles mazures où le ſoleil donne, & où le vent l'incommode le moins. Il s'éleve de cette maniere.

On le tient bien chaudement dans le nid, & on lui donne pour mangeaille du cœur de mouton ou de veau haché bien menu, de la même façon qu'il a été dit pour la meſange. Il faut lui donner ſouvent à manger, & peu à chaque fois, afin qu'il puiſſe digerer plus aiſément.

On doit avoir grand ſoin qu'il n'endure point de froid, & ſur-tout, pendant la nuit : pour cet effet, quand il mange ſeul, on le met dans une cage qui ait un petit retranchement fourré de drap rouge, avec une petite porte par laquelle il puiſſe entrer, pour ſe retirer la nuit, & ſe défendre du froid toute l'année. Vous le nourrirez, tant qu'il vivra, de cœur de mouton haché bien menu, & quelquefois vous lui donnerez la même pâte qu'on donne aux roſſignols. Il ſera bon de lui préſenter quelques mouches, afin qu'il ſe divertiſſe à les béqueter.

### *Du Merle*, Merula.

Le merle apprend aisément ce qu'on lui montre, comme parler & siffler. Il fait ordinairement son nid dans les bois sur des arbres bien hauts : il n'est bon que quand il a été élevé de jeunesse. Vous les nourrirez de chenevis écrasé, de persil haché bien menu & de mie de pain, dont vous ferez une pâte que vous liquefierez avec de l'eau, & la renouvellerez de deux jours en deux jours, si faire se peut ; vous lui en donnerez à manger tant qu'il voudra.

Il est le plus fort & plus robuste de tous les oiseaux qui se mettent en cage : il n'est sujet à aucune maladie qui le puisse faire mourir, si ce n'est la vieillesse qui est un mal universel, & qui sans rien épargner, détruit indifféremment toutes les choses du monde.

### *Du Sansonnet* ou *Etourneau*, Sturnus.

Le sansonnet siffle & parle fort aisément quand il a été instruit : il est de la grosseur du merle, de couleur verte & noire. On le nourrit comme le merle, de chenevis, de persil & de mie de pain, dont on fait une pâte qu'on liquefie avec de l'eau, & qu'on renouvelle tous les deux jours. Il fait ordinairement son nid dans des trous qui se font dans des vieux chênes, ou dans les tours des Eglises.

On distingue les mâles d'avec les femelles, en ce qu'ils ont un filet noir sur la langue.

Il n'y a pas grande différence des sansonnets aux étourneaux : on les prend les uns & les autres aux filets avec quelques appellans, le long d'une mare d'eau, depuis la Saint Jean jusqu'à la mi-Août.

### *De la Pie*, Pica, *& du Geai.*

La pie s'apprivoise aisément, apprend à parler & cause beaucoup. Cet oiseau est très-sale & larron ; il cache tout ce qu'il trouve, & sur-tout l'or & l'argent : d'où vient qu'il a été appellé en Latin *Monedula à surripiendis monetis*.

On la nourrit de tout ce qu'on veut lorsqu'elle mange seule ; mais quand elle est jeune, on la nourrit de fromage mol mêlé avec de la mie de pain.

Il n'est pas nécessaire de l'enfermer dans une cage quand elle mange seule, à moins qu'on ne veuille lui apprendre à parler ; car pour lors elle apprend mieux lorsqu'elle est renfermée, parce qu'elle est moins dissipée. Si on ne se soucie point qu'elle parle, on la laisse courir dans la maison ou dans une cour. Elle n'est sujette à aucune maladie. Le mâle se distingue d'avec la femelle, en ce qu'il a des plumes bleues sur le croupion.

Le *geai* s'éleve comme la pie : il est de même grosseur, & n'est différent que par les plumes : il parle également quand il a été instruit ; mais il est encore plus sale que la pie.

### *Du Perroquet*, Psittacus.

Cet oiseau vient d'Afrique, d'Amérique & des autres pays chauds. Il est de médiocre grosseur, ayant les plumes vertes, mêlées de jaune, de rouge & de noir : ordinairement il a les ongles crochus, & le bec aquilin comme un oiseau de proie. On prétend que chaque Isle a son perroquet, du moins nous en connoissons seize espéces différentes ; le *maximus cyano-croceus*, un autre *maximus vertice capitis compresso*, l'*albus cristatus*, le *viridis cum alarum costâ supernâ rubente*, le *poikilorenchos*, le *malanorinchos*, le *leuco-cephalas*, le *cinereus*, l'*erythro leucus*, le *torquatus macrourus*, l'*erythro clorus macrourus*, le *torquatus macrourus minor*, l'*ertyhro-clorus torquatus-cristatus*, l'*erythro-cyanus*, l'*erythro xantus*, & le *purpureus*.

Le perroquet vit de fruit quand il est sauvage. On nous l'apporte tout élevé ; & tant qu'il vit on le nourrit de chenevi, de pain trempé dans du vin, qu'on nomme ordinairement soupe au perroquet, de pain seul, d'échaudé, de biscuit, de viande cuite, de soupe & de toute autre chose ; mais sur-tout il faut prendre garde de lui donner du persil ou du citron : c'est du poison pour lui.

Quand il est instruit, il imite la parole des hommes & les cris de plusieurs animaux. On appelloit anciennement le perroquet, pape-gai ; parce que, disoit-on, il est comme le pape ou le roi des oiseaux ; & selon d'autres de nos anciens, parce qu'il est digne d'être offert au Pape, à cause de sa beauté. Le mot de perroquet vient de perret ou petite pierre, comme on nomme une pie margot, un corbeau colas, un mouton robin, un âne martin.

Cet oiseau vit fort long-tems, & ne meurt ordinairement que de vieillesse. Les perroquets

*gris* sont plus rares & parlent mieux : les *perriques* ou *perruches* sont les plus familieres, les plus dociles & les plus estimées quand elles parlent : les *haras* n'ont de beau que la grosseur & le plumage.

### *Des maladies des Oiseaux en général.*

Les oiseaux sont sujets à plusieurs maladies & infirmités, dont la diversité cause différens effets, & donne différens signes & indices qui, lorsqu'ils sont cachés, occasionnent que les maladies demeurent inconnues, de sorte qu'on n'y peut apporter aucuns remedes, ne sçachant qui elles sont, d'où elles procedent, ni ce qui est bon ou contraire à leur guérison : ainsi les signes extérieurs sont des circonstances absolument necessaires pour connoître les vices intérieurs dans les oiseaux aussi-bien que dans les autres animaux : c'est pourquoi pour l'éclaircissement & la commodité de ceux qui desirent connoître les maladies de leurs oiseaux, j'ai bien voulu recueillir sommairement à la fin de ce Chapitre tout ce que j'en ai dit plus amplement aux différens endroits où j'ai parlé des maladies de chaque oiseau en particulier, & des connoissances qu'on en peut avoir.

*Apostumes & gales.* La plûpart des oiseaux, & particulierement ceux qui sont d'un naturel chaud, sont attaqués d'apostumes & de gales qui leur viennent & paroissent sur la tête : elles sont jaunes & de la grosseur d'un grain de chenevi. Quand cela leur arrive, il faut les graisser deux ou trois fois avec du beurre frais, ou de la graisse de chapon ou poule. Voyez ce que j'en ai dit ci-dessus.

*Langueur.* Il y a encore une autre espéce de maladie qui vient aux oiseaux, qu'on appelle langueur, parce que l'oiseau qui en est incommodé a le corps gros & enflé, la chair toute couverte de veines rouges ; il a l'estomac extrêmement maigre, & outre cela il ne fait autre chose toute la journée que de jetter toute sa mangeaille : le remede qu'il lui faut apporter, c'est de lui changer sa mangeaille ; c'est-à-dire, s'il mange de la navette, on lui donnera du chenevi, & mettre dans son eau un peu de sucre candi.

*Goutte.* Les oiseaux d'une complexion délicate, comme la fauvette, la mésange, le rossignol ; le roitelet, sont fort sujets à la goutte : lorsqu'ils en sont incommodés, ils ne peuvent se débattre ni se tenir sur leurs pieds, à cause de la grande douleur qu'ils endurent. On connoît quand ils en sont atteints, à leurs jambes & à leurs pieds qui deviennent rudes ; & comme cette maladie ne leur vient que du froid qu'ils ont enduré, on aura soin, pour la prévenir, de les tenir chaudement.

*Perte de vûe.* Le pinçon est plus sujet à devenir aveugle que les autres oiseaux ; & si d'abord on ne lui donne du remede, il est impossible de le guérir. Ce mal se connoît à ses yeux chassieux & à certaines petites plumes frisées qui lui viennent autour des yeux. Le remede est de lui donner un peu de jus de poirée mêlé avec son eau avec un peu de sucre pendant quelques jours, & lui donner aussi de la graine de melon mondée.

*Mal-caduc.* Ce mal est presque incurable aux oiseaux qui en sont attaqués. Il n'y a point d'autres remedes, s'ils en échappent une fois, que de leur rogner les ongles, & les arroser souvent avec du vin.

*Pepie.* Il y en a qui veulent que les oiseaux soient sujets à une maladie qu'ils appellent la pepie, qui n'est pourtant point la pepie, mais un mal qui vient au-dedans du bec des oiseaux, auquel il faut apporter ce remede. Vous prendrez de la graine de melon que vous mettrez tremper dans de l'eau bien claire, vous la donnerez à boire à l'oiseau incommodé l'espace de deux ou trois jours, & quand vous vous appercevrez qu'il y a de l'amendement, vous lui donnerez un peu de sucre candi trempé dans de l'eau claire.

*Mal au croupion.* Il est difficile à connoître quand un oiseau a mal au croupion : pour moi je n'en sçaurois donner une autre marque, que de dire que lorsqu'il est incommodé en cette partie, il est mélancolique & ne veut point chanter. Le remede est de lui couper la moitié de cette pointe qui y paroît ; il en sortira de la matiere comme d'une tumeur : ensuite vous y mettrez un petit grain de sel fondu dans la bouche, cela séchera entierement la plaie. Tous les oiseaux généralement sont sujets à cette maladie, mais particulierement ceux qui sont en cage ; quelques-uns se soulagent eux-mêmes de cette maladie.

*Flux de ventre.* Les oiseaux ont quelquefois le flux-de-ventre ; ce qui se connoît à leur excrément, lequel pour lors est plus liquide que de coutume, & à leur voir remuer & serrer la queue. Il faut couper les plumes de leur queue, & toutes celles qui sont autour de la partie par laquelle ils jettent leur excrement, qu'il faut graisser avec de l'huile ; & après, au lieu de chenevi, leur donner de la graine de melon mondée, l'espace de deux jours : & si ce sont des oiseaux qui ne mangent point de chenevi, on leur ôtera leur mangeaille ordinaire, pour leur donner des jaunes d'œufs durs.

*Mue.* C'est encore une maladie naturelle à tous les oiseaux, ceux qui la font à la fin de Juillet ou au commencement d'Août, ne sont pas si sujets à mourir que ceux qui la font plus tard, parce que les vents froids leur sont fort nuisibles : on connnoît cela quand on les voit paroître gros, tristes & mélancoliques, hérisser leurs plumes & les tirer avec le bec : le remede est de ne pas les exposer au froid du matin ni du soir, & de leur jetter du vin tiéde de jour à autre avec la bouche sur leurs plumes, & les faire sécher au soleil ou devant le feu.

*Jambe rompue.* Comme il arrive assez souvent que les oiseaux se rompent quelque jambe, j'ai cru qu'il étoit nécessaire d'enseigner les moyens de la leur remettre & de les guérir. Premierement, quand cet accident leur est arrivé, on doit leur placer à boire & à manger au bas de la cage, & y mettre du petit foin ou de la mousse : pour cet effet on leur ôte les bâtons sur lesquels ils se perchent, afin qu'ils ne sautent point dessus pour chercher à manger, & qu'ainsi ils ne se blessent d'avantage. Il ne leur faut point lier ni empaquetter la jambe en aucune façon, parce que cela feroit venir quelque inflammation dans la ligature : on les mettra seulement dans un lieu écarté, de peur qu'entendant du bruit, ils ne se débattent & ne s'achevent de rombre entierement ; & laissant ainsi en liberté la jambe ou la cuisse qui aura été rompue, la nature la fera reprendte d'elle-même.

## *Purgation des Oiseaux..*

Le rossignol & tous les autres oiseaux qui mangent de la pâte, doivent être purgés une fois le mois pour le moins en leur donnant deux ou trois vers de farine à la fois ; deux jours après on mettra dans leur eau gros comme une noisette de sucre candi ; & toutes les fois que vos oiseaux n'auront point de voix, mettez un peu de réglisse dans leur eau, afin de donner plus de saveur à leur boisson, & de leur éclaircir parfaitement la voix.

Les oiseaux qui mangent du chenevi, du millet, de la navette, se purgent avec de la graine de melon mondée, & toutes sortes d'herbes rafraîchissantes ; comme feuilles de laitues, raves, mouron, senneçon, poirée. On leur donnera aussi du sucre de la maniere expliquée ci-dessus.

## *Comment il se faut servir des Oiseaux pour en prendre d'autres, & pour les faire chanter.*

Quoique tous les oiseaux, excepté le pinçon, chantent pendant l'hiver, il s'en trouve néanmoins quelques-uns qui cessent de le faire dans le tems de la mue : c'est pourquoi dans le commencement du mois de Mai, vous purgerez de cette maniere ceux dont vous voulez vous servir pour en prendre d'autres. Vous leur donnerez un peu de jus de poirée mêlé avec de l'eau claire un jour ; ensuite vous leur donnerez du senneçon, du mouron, & de la laitue l'espace de quinze jours. Vous ne laisserez pas de leur donner à manger pendant ce tems comme à l'ordinaire.

Le tems de prendre des oiseaux est le mois de Septembre & d'Octobre.

On les prend ordinairement au filet, au trébuchet ou à la glu. On placera l'oiseau chantant fort près de l'appât dans la cage, pour en faire venir d'autres.

Quand vous en aurez pris, vous mettrez chaque espéce ensemble dans un lieu particulier & dans une cage fort basse, dans laquelle vous aurez soin de mettre à boire & à manger, & que vous couvrirez d'une toile, parce que ces sortes d'oiseaux sont fort farouches. Vous les laisserez dans cette cage environ un mois, au bout duquel vous pourrez les mettre tous séparément dans des cages : ils ne manqueront pas de chanter au nouveau, pourvû que vous en ayez soin & qu'ils vivent.

# CHAPITRE V.

## *Des Filets, Appeaux, Gluaux, Trébuchets, Piéges, & autres ruses pour prendre les Bêtes & les menus Oiseaux; & notamment de la Pipée.*

JE diviserai ce Chapitre en trois articles : les deux premiers seront par ordre alphabétique pour plus grande facilité, & la matiere en sera traitée succintement, afin que ces amusemens champêtres ne nous menent pas trop loin. A l'égard du troisiéme article, il renfermera tout ce qu'on peut dire sur la pipée, & il sera un peu long, parce que cette chasse qui est la plus commode, la plus divertissante & la plus amusante de toutes les chasses, est peu connue & presque point pratiquée en France, quoiqu'elle mérite de l'être. Je pense que c'est parce qu'on ne sçait de quelle façon elle se fait parfaitement, qu'on s'est privé jusqu'à présent d'un plaisir qui seroit recherché avec empressement, non-seulement des Particuliers, mais aussi des Seigneurs, & même des Dames, à qui cette chasse est très-convenable.

## ARTICLE PREMIER.

### *Des Filets de Chasse.*

Il s'en fait de toutes sortes de formes & de grandeurs, pour prendre toutes sortes d'oiseaux & d'animaux tant terrestres qu'aquatiques. Les filets à poissons ont été expliqués au Chapitre de la Pêche ; il ne s'agit ici que de ceux qui servent aux différentes sortes de chasses & ruses champêtres.

Les *alliers* sont de longs filets quarrés à mailles quarrées, ou quelquefois en losange. Il y a les alliers à cailles, à perdrix, à faisans, à râles de genet & à poules-d'eau ; ils ne different tous que par leur longueur & hauteur, & par la grandeur qu'on proportionne à la grosseur du gibier, à la prise duquel ils doivent servir ; on les tend en ligne droite le long des piquets espacés d'environ deux pieds & demi, dans les lieux & saisons où ces différens gibiers donnent.

L'*araignée* sert principalement à prendre des merles : elle est maillée en losanges larges chacune d'un pouce, d'un fil délié & retors en deux. On donne à ce filet sept à huit pieds de large sur cinq à six pieds de haut, à proportion de la hauteur de haies près lesquelles on le dresse. Les araignées pour prendre les oiseaux de proie, doivent avoir leurs mailles de deux ou trois pouces, & la hauteur proportionnée à l'arbre où on les tend en angle qui accole l'arbre & avec un oiseau de proie privé en deçà près de terre, pour appeller.

Les *nappes* servent à prendre les alouettes au miroir, les ortolans & les canards sauvages dans l'eau. Ce sont deux longs pans de filets quarrés & à peu près égaux : on les tend bien roides avec des piquets, en laissant entre les nappes autant d'espace qu'elles en peuvent couvrir en se refermant comme les deux battans d'une porte, ce qui se fait par le moyen de deux cordes attachées au bout des battans, lesquelles viennent se réunir en une, & sont tirées par un homme qui se tient caché dans une loge un peu éloignée, d'où il ferme les nappes quand il voit des oiseaux à portée d'y être enveloppés. Aux alouettes & aux ortolans on met quelques appellans de la même espéce, attachés par le pied, & qui voltigent entre les deux nappes; c'est ce qu'on appelle des perchants : on y attire les alouettes par un miroir ou morceau de verre monté sur un pivot que le même homme fait tourner avec une ficelle qui répond aussi à sa loge. Les nappes à canards se dressent à peu près de même ; mais il faut qu'elles soient un demi pied dans l'eau, pour qu'ils n'aperçoivent pas le piége ; & on a deux couples de canards apprivoisés, mâle & femelle, pour appeller & pour quêter & amener les sauvages ; car il faut quelquefois leur lâcher pour cet effet un mâle qui va les joindre, & qui revenant aux cris de sa femelle qu'on tient en cage, amene les autres avec lui.

Les mailles des nappes aux ortolans ne doivent avoir que trois quarts de pouce, celles des alouettes un pouce, celles des canards trois pouces, & le filet doit avoir douze toises de long;

on les teint en brun : les nappes aux alouettes & aux ortolans ne passent guéres de neuf toises de longueur.

Les *poches* ou *pochettes* sont des filets en forme de sac ou de bourse, qu'on tend pour prendre des lapins, des perdrix & des faisans. On les fait toutes en mailles à l'osange larges de deux pouces chacune, sur vingt mailles de leveure : mais les poches à faisans doivent être de fil fin retors à trois fils, & plus longues ; on leur donne quatre à cinq pieds entre les deux boucles.

*Rets.* Il y a plusieurs manieres de chasser aux rets : la meilleure est la tonnelle, dont nous parlerons ci-après dans son ordre alphabetique des filets.

Dans le mois de Juin on peut commencer de chasser au rets les jeunes linottes, & autres petits oiseaux semblables ; & après que les navettes sont passées, on va les chercher dans les foins qui les attirent, parce qu'il y a toutes sortes de graines : l'été il faut avoir une nichée de petits moineaux pour appeller ceux des environs; & s'il y a quatre passereaux, on donne la béquée à deux à la fois seulement, afin qu'il y en ait toujours deux qui appellent. On doit prendre pareillement une nichée de chardonnerets, & en user de même ; mettre entre les deux rets ceux que vous laissez jeûner, & porter ceux à qui vous aurez donné la béquée dans la cabane, ou à l'endroit d'où vous tirerez le filet, jusqu'à ce que vous le vouliez changer.

Pendant l'été on va à la chasse aux abreuvoirs : en Août on va aux filasses, c'est-à-dire dans les chenevieres, avec le rets & quelques jeunes appellans, ou quelques bons oiseaux mués.

On a aussi au commencement d'Août le passage des ortolans, qui dure peu : il faut chercher les montagnes & lieux hauts, & avoir deux douzaines de bons appellans mués ou bien accoutumés en cage, pour y avoir été nourris de longue main, & en mettre pareillement à deux perchantes à la tête de votre rets.

A la sainte Croix ou vers la mi-Septembre, le passage de toutes sortes d'oiseaux est ouvert ; on doit en avoir de toutes espéces, principalement de ceux qui se mettent aux perchantes & dans les cages aux environs du rets ; mettre les morts dans l'espace des deux battans du filet, & à la tête en mettre de vivans à tout autant de perchantes que vous aurez d'espéces différentes : plus il y en aura, mieux ce sera, en les arrangeant sur leurs reposoirs, & faisant en sorte d'avoir une levée de chaque sorte d'oiseaux vivans ; mais ceux qui sont dans les cages servent beaucoup plus. Le passage dure jusques aux environs de la saint Martin.

Après ce tems il faut chasser aux vallées, & que le rets soit garni de verdure : vous y mettrez une croiseé de pinçons & de chardonnerets, avec un chardonneret vivant dans le filet & les autres leves accoutumés ; & si vous y mettez toutes sortes de perchantes, vous ferez bonne & agréable chasse. Il est bon d'ajuster vos leves de sorte qu'elles n'ayent aucun défaut, & qu'elles ne demeurent pas suspendues lorsque vous les haussez, afin que les perchantes ne se battent pas, & qu'elles ne les remuent que quand vous les ferez mouvoir, & ne les levez jamais en face aux oiseaux lorsqu'ils arrivent, pour ne les point épouvanter. La croisée des moineaux n'est pas trop bonne quand il passe beaucoup de pinçons : servez-vous plutôt de deux petits pieux arrêtés, parce qu'ils cherchent à les battre en terre, & ne s'y mettent pas volontiers.

Ceux qui n'ont pas de bons oiseaux de mue, doivent prendre une chouette ou un hibou, & le mettre sur un petit gabion élevé de terre, avec quatre ou cinq pinçons de l'autre côté, & ils feront une chasse très-divertissante : ces mêmes oiseaux niais servent pour chasser à l'abreuvoir avec deux perchantes attachées par l'extrémité des aîles, ou bien ayant les yeux sillés.

Une autre maniere de chasser au rets, est de chercher d'abord où fréquentent grandes bandes d'oiseaux différens, & y placer son rets commodément. Vous vous servirez d'une petite cage longuette, le long de laquelle vous mettrez d'un côté des linottes, & de l'autre des chardonnerets, leur donnant fort peu à manger, afin qu'ils crient ; & lorsque vous leur en donnerez, donnez-en à tous à la fois, afin qu'ils fassent le bruit qu'ils ont accoutumé de faire lorsqu'ils trouvent de la pâture. La petite cage sera placée dans le filet avec quatre chardons & de la queue de cheval contre terre : cela servira à couvrir la petite cage, & à faire croire aux autres oiseaux que ce sont leurs semblables qui sont à la pâture, en voyant leur mangeaille naturelle, & en entendant ce petit bruit qu'ils font en mangeant. Il en faut mettre aussi quelques-uns de morts par-ci par-là, couchés sur le ventre comme s'ils étoient vivans, & en attacher à une croisée qui soient d'espéces différentes. Ensuite quelqu'un ira chasser tout doucement la bande d'oiseaux vers le filet. Plus il sera long, meilleur il sera : on doit les prendre toujours de neuf à dix pas de long & que les pans soient à mailles bâtardes. On peut pratiquer la même méthode pour les alouettes : le plus difficile est de se bien

placer

placer en lieu où il y ait de la pâture, comme chardons & autres grains.

La chasse au rets saillant se fait depuis Noël jusqu'à la mi-Avril. Dans les lieux où fréquentent plusieurs sortes d'oiseaux ; on en prépare un près des haies & buissons : on prend des revannes & des grappins de grain, qui servent à les faire venir de loin, & à cacher les filets. Jusqu'à la mi-Mars on leur donne du millet, de la graine de lin ou de cumin, dont l'odeur les attire davantage : jusqu'à la mi-Avril, du chenevi tout seul, & avec cela on fait des belles chasses, même pendant la pluie & le mauvais tems : c'est alors qu'ond en prend le plus, parce qu'ils ont plus besoin de nourriture & de couvert. Il ne faut à cette chasse ni appellans ni perchantes mais le rets doit avoir au moins huit pas de long sur six vingt mailles de hauteur, & être très-fin. Quand on ne s'en sert que d'un, il est bon qu'il soit de quatre pas avec cent mailles de hauteur.

La *tirasse* est un filet à mailles quarrées ou en losanges, dont un des côtés est bordé d'une corde qui excede chaque bout de la tirasse de cinq à six pieds pour la pouvoir tirer. On les fait depuis deux cens jusqu'à quatre cens mailles de leveures d'un pouce de large, elles doivent être de fil fort & retors en trois bien rondement, il y en a qui les font teindre en brun. On tirasse les cailles en Mai & Septembre : on y prend aussi les perdrix. Pour cela on fait chasser doucement devant soi un chien couchant instruit à arrêter la plume ; il doit chasser au vent le nez dedans, pour mieux sentir le gibier, & faire des arrêts plus fréquens : aussi-tôt qu'il a arrêté, on va devant lui, à quinze pas on déploye la tirasse, on la porte à deux, ou si l'on chasse seul, on la tient d'un bout sur le bras gauche & avec un bâton ferré en pointe qu'on met à l'autre bout de de la corde, on l'arrête en terre, puis en tournant on couvre le chien avec la tirasse, & on fait partir la caille dans la tirasse, qu'on ferme aussi-tôt pour prendre le gibier & le mettre dans la pannetiere ; après quoi on recommence à chasser.

On tirasse aussi sans chien, mais à l'appeau, quand les cailles sont en chaleur : on les trouve alors dans les bleds verds & dans les près. On ne tirasse point lorsqu'il a plu, parce que quand l'herbe est mouillée, soit de pluie ou de rosée, les cailles ne se promenent pas. Le véritable tems pour tirasser est une heure après le lever du soleil, & une heure avant son coucher.

La *tonnelle* ou *tomberel*, est une espéce de filet qui a quinze pieds de queue, pour prendre les perdrix. Le Chasseur après l'avoir bien tendue contre terre, passe d'un autre côté par derriere les perdrix, & les chasse doucement vers la tonnelle, en poussant devant soi un bœuf ou une vache de bois peint ; ou bien il prend de la toile peinte de couleur de vache avec une tête d'osier, oreilles, cornes & col qui imitent le naturel de la vache, & une sonnette que le Chasseur portera au col. Il tiendra une branche bien feuillue à sa bouche, & feignant de la manger, afin de ne pas découvrir son visage, il fera semblant de labourer ou de paître ; & sans laisser aucune perdrix derriere soi, il les amenera toutes dans la tonnelle. On ne la dresse ordinairement que vers l'endroit où l'homme porteur de la vache se sera apperçu. après quelques tours de marche, que les perdrix veulent aller naturellement : pour cela, il pique en terre sa figure de vache sur quatre bâtons, & elle lui sert d'abri & de cache pour tendre sa tonnelle, à l'embouchure de laquelle il dresse un pan de filet de chaque côté en angle obtus, pour que les perdrix donnent plus facilement dans l'ouverture de la tonnelle : quand elles en sont proche, on les presse davantage, & aussi-tôt qu'elles y sont entrées, on y court pour relever la tonnelle & prendre le gibier. On peut tonneller en tout tems & à toutes les heures du jour, principalement le matin & le soir : les perdrix chantent une heure après le jour, ce qui les découvre. On se sert de la vache artificielle pour approcher de tous les oiseaux sauvages. Dudiné Peintre Italien, mort en 1564, passe pour être l'inventeur de cettte ruse.

Le *traîneau* est un filet qui a deux aîles fort longues avee un bâton à chaque côté, & que deux hommes traînent la nuit à travers champs dans les endroits où ils ont remarqué qu'il y a du gibier ; & dès qu'ils voyent, sentent ou entendent quelque oiseau sous le filet, ils le lâchent à terre pour prendre le gibier qui est dessous. On prend au traîneau les alouettes, les cailles, les perdrix, vaneaux, bécasses, pluviers & autre gibier. On va sur le soir voir où ils se remettent, principalement les perdrix, qu'il n'y a qu'à suivre doucement jusqu'à ce qu'elles ne chantent plus, & marquer l'endroit par quelque bâton : on y va avec une lanterne sourde à la main, tournée du côté des perdrix, pour qu'on les voye sans être vû. On donne aux traineaux depuis six jusqu'à douze & quinze toises de longueur, & quinze à dix-huit pieds de hauteur : on les fait à grandes mailles, pour qu'ils ne soient pas si lourds.

Le *tramail* est un filet composé de trois rangs de mailles les unes devant les autres, dont celles de devant & de derriere sont fort larges & faites d'une petite ficelle : la toile du milieu qui s'appelle la nappe, est faite d'un fil délié ; elle s'engage dans les grandes mailles qui en bouchent l'issue au poisson qui y est entré.

L'on trouve de toutes sortes de filets & des appeaux de toute espéce chez ceux qui font le métier d'en vendre.

Il faut laver les filets à l'eau nette toutes les fois qu'on s'en est servi, reprendre les mailles aussi tot qu'il yen a qui manquent, & les tenir en des endroits où ils ne soient point exposés aux rats, à l'humidité, ni au soleil. Les Marins tannent leurs filets pour qu'ils durent davantage.

## ARTICLE II.

### *Des Appeaux, Gluaux, Trébuchets, Piéges & autres ruses pour prendre les Oiseaux & les Bêtes terrestres.*

L'*appeau* est une espéce de soufflet dont on se sert pour attirer les bêtes au filet ou au piége, en contrefaisant le son de leur voix. Il s'en fait pour toutes sortes d'animaux, même pour les cerfs & les renards, & ce n'est autre chose que des hanches semblables à celles de l'orgue, qui ont différens effets selon les petites boëtes qui les enferment. Il en sera parlé plus au long ci-après à l'article de la pipée.

La *bricole* est un filet de petites cordes, ou de fil d'archal, qui a forme de bourse; on s'en sert pour prendre les grandes bêtes. On bricole aussi le brochet.

*Chanterelle*, se dit des oiseaux qu'on a mis en cage pour servir d'appeaux, & sur-tout de la perdrix femelle, qu'on pose au bout des sillons où l'on a tendu des passées & des filets, dans lesquels elle fait donner les mâles qu'elle appelle.

*Collets*, *lacs* ou *lacets*, sont des petits filets de corde ou de crin qu'on tend dans des haies, sillons, rigoles ou passages étroits, avec un nœud coulant, dans lequel les liévres, lapins, perdrix: alouettes, bécasses, bécassines & autre gibier, se prennent en y passant. On fait aussi des collets de fil d'archal, ou de fer pour les loups, sangliers, cerfs, renards & autres animaux: on les proportionne à la grosseur & à la force de la bête; on les tend au-dessus de terre à leur portée dans les endroits où l'on trouve leurs pieds ou fumées; on les attache à quelque branche ou perche bien ferme & pliée en arc, dont le bout n'est arrêté que par une coche ou entaille faite à un arbre voisin, dont la branche ou perche qui porte le collet se dégage, & en se redressant, enleve le collet & la bête au moindre mouvement qu'elle y donne. Il est bon en dressant ces piéges, de se froter les mains & la semelle des souliers, de charognes, fientes, herbes ou autres appâts, dont l'odeur puisse se répandre & y attirer les bêtes à qui l'on en veut.

*Cornets*. Pour prendre aisément toutes sortes d'oiseaux voraces, comme corneilles, pies & autres faites des cornets de fort papier gris ou bleu; frotez-en le dedans avec de la glu, & mettez au fond quelque morceau de charogne ou autre appât qui les attire: en fourrant la tête dans le cornet, la glu s'attache à leurs plumes; & ainsi affublés, ne pouvant plus voir ni voler, ils retombent bien vîte, & on les prend à la main.

Le *duc* est un oiseau de proie dont on se sert pour le poser sur une perche près quelque grand arbre seul, voisin d'une tour, muraille ou fenêtre d'où l'on tire commodément les oiseaux qui viennent en foule voir le duc. On peut se cacher dans l'arbre même avec quelques feuilles ou genets.

*Feu*, *fouée* ou *foye*. Il faut être au moins trois personnes à cet ameusement, qui ne se prend que les nuits d'hiver quand il fait de la gelée ou du gros vent. On va le long des haies, & sur-tout près des buissons de houx, dans lesquels les petits oiseaux se retirent & dorment la tête tournée au vent: un des acteurs va en frappant avec un bâton par derriere la haie pour les en faire sortir, pendant que les deux autres qui sont de l'autre côté, qui est le dessus du vent, vont doucement leur train, en portant l'un un flambeau, l'autre une torche de paille ou autre feu, auquel les oiseaux réveillés en sursaut volent, parce qu'ils croyent que c'est le jour, & ils viennent donner dans un filet quarré attaché à deux bâtons qu'une troisiéme personne porte à côté du feu: aussi-tôt que les oiseaux ont donné dans le filet, on les y enferme, & on les étourdit en croisant les deux bâtons du filet & en le frappant contre terre: ou bien, au lieu de cela, on se sert de ramauds, qui sont des longues perches garnies de branches avec lesquelles on rabat les oiseaux.

*Fossette*. Les enfans, les bergers & les paysans s'amusent depuis la fin de Novembre juqu'en Mars, à prendre des menus oiseaux dans des fossettes qu'ils creusent en terre le long des haies & buissons où la volatille cherche l'abri: on leur jette du grain dans les fosses, & ils s'y trouvent pris & enfermés par la chute d'un morceau de gazon de la largeur de l'ouverture de la fossette, que les oiseaux font tomber en marchant sur la marche de la fourchette qui soutient le gazon. On les prend de même dans les cours & jardins, en posant sur une fosse une table soutenue d'une fourchette qu'on tire avec une ficelle, de la maison.

*Glu.* Nous donnerons dans l'article suivant, en parlant de la pipée, les différentes manieres de faire la glu; mais pour la faire prendre dans l'eau & à la gélée, il faut jetter dans une terrine ou plat de terre vernissé, deux cuillerées & demie ou trois cuillerées d'huile de noix, mettre la terrine sur le feu, & y mêler deux onces ou deux onces & demie de poix-résine en poudre très-fine, remuant bien le tout avec une spatule de bois, jusqu'à ce que la poix-résine soit fondue & que l'huile fremisse; puis la retirer de dessus le feu, la mettre sur de la cendre chaude, & y mêler dedans une livre de glu, jusqu'à ce qu'elle soit en consistance d'onguent un peu liquide; ensuite la serrer dans un pot pour s'en servir au besoin.

D'autres mêlent une livre de glu avec une once d'huile de noix sur le feu, & quand cela est bien incorporé, ils le retirent du feu, & y mêlent une demi-once de térébentine. La glu se conserve dans un pot de terre couvert d'un parchemin, mis à la cave ou dans un lieu humide.

On se sert de cette glu pour prendre les canards sauvages ou autres oiseaux aquatiques; lorsqu'ils tombent le soir, sur-tout dans un lieu particulier d'un marais ou étang, : on y tend des cordes enduites de cette glu, en zigzag & un peu lâche, soutenues par des petits paquets de jonc ou des morceaux de liége de distance en distance. Les bouts des cordes sont attachés à de forts piquets qu'on enfonce dans l'eau. On prend de cette maniere quantité de gibier, & on ne les épouvante pas comme avec le fusil.

*Gluaux.* O prend beaucoup de petits oiseaux aux gluaux, en les fichant en terre à l'ombre près des abreuvoirs où ils vont boire. Nous parlerons plus amplement des gluaux à l'article de la pipée.

*Miroir*, voyez ci-dessus *nappes*.

*Nasse.* On prend les oiseaux l'hiver dans les granges & greniers, en y tendant aux ouvertures quelques filets, & sur-tout celui que les Pêcheurs appellent *nasse*.

On fait aussi avec de l'osier très-fin une nasse en façon de mue ou cage à couvrir des poulets, au haut de laquelle il doit y avoir une ouverture large à l'embouchure, & qui aille toujours en diminuant par le dedans, de même que les cages qu'on fait de fil-de-fer à prendre les rats; mais il faut qu'elle soit plus grande. On doit la placer auprès de quelques buissons où il y ait du grain semé aux environs, & mettre une nichée de moineaux dedans afin qu'ils crient & qu'ils appellent le autres, ayant auparavant abbattu le grain qui est semé autour de la nasse, pour qu'ils ne s'en épouvantent pas. On met la nichée de moineaux dans quelque petite cage, afin qu'ils ne soint point tourmentés par les survenans : ils entreront facilement, mais ils ne peuvent plus en sortir. Cette chasse est très-éprouvée & fort abondante.

*Passée*, est un grand filet qu'on tend entre deux grands arbres dans les clairies des bois taillis où l'on remarque que les bécasses passent ou fréquentent. Le rets doit être de grande étendue, & les arbres où on les place, bien hauts; sinon on y met des perches : & si on ne trouve point deux arbres à portée pour le tendre, mais un seul, on en coupe un autre de la même hauteur qu'on élague; ou bien on dresse quelques fortes perches bien liées les unes au bout des autres, qu'on plante en terre vis-à-vis l'arbre, & on les affermit de l'autre côté par trois ou quatre cordes arrêtées à des piquets fichés en terre : on met une poulie à celui des arbres du côté duquel on veut lâcher le rets. La principale adresse est de le lâcher bien à propos quand on voit que la bécasse donne dedans; & afin de faire descendre le filet avec plus de rapidité, on met du plomb ou quelque pierre au deux bouts d'en-haut du filet : le Chasseur après l'avoir monté, se tient assis dans une loge de branchages dressée sept à huit toises, plus loin d'où tenant les cordes en main, ou attachées devant lui à un petit pieu, il veille attentivement sur le gibier qui peut venir, pour lâcher le filet & y courir aussi-tôt, rompre l'aîle ou casser la cuisse à ce qu'il trouve, & remonter son rets. Cette chasse ne se fait que le soir après le soleil couché, & le matin à la pointe du jour; mais elle est rude à cause de la saison.

*Piége*; est tout ce qui sert à attraper les oiseaux, le gibier, & toutes les bêtes nuisibes : chacun en invente à sa mode. Les trapes, les traquenards, les bascules, sont des piéges pour les loups & les renards; il y a des piéges de fer qui se bandent & qui se lâchent pour prendre des fouines & autres animaux. On les trouve tous faits chez les Clincailliers.

On attire les loups & les renards au piége, en y traînant quelque charogne, comme nous le dirons ci-après sous le mot *traînée* : ou bien faites fondre du sain-doux le plus chaud qu'il se pourra; hachez de la chair de mouton ou de liévre par morceaux, dont quelques-uns seront assez gros pour pouvoir être attachés au piége; jettez cette chair dans le sain-doux tout chaud; & quand elle sera rissolée & frite, retirez-la. Lorsque vous voudrez attirer le renard, quelqu'enfoncé qu'il soit dans les bois ou dans le terrier, prenez de cette chair, frotez-la d'huile d'aspic que tous les Apoticaires vendent, & pendez cette chair à trente ou quarante pas du

fort, en la saupoudrant de terre un peu poudreuse; à cet endroit, tendez-le & assurez-le bien, amorcez-le de la chair huilée, comme dessus; éparpillez un peu de terre autour; le lendemain matin vous trouverez la bête prise. Au reste, voyez ce qui a été dit ci-dessus à la chasse du loup & du renard.

La *Pinsonnée* n'est autre chose que la chasse au feu ou fouée dont j'ai parlé ci-dessus, à laquelle on ajoute le secours des petits gluaux arrangés au bout d'un bâton portatif, dans lesquels les menus oiseaux s'empâtent les aîles.

Le *Pipeau* est un petit bâton fendu par un bout pour y mettre une feuille de quelque plante, & qui sert à contrefaire le cri ou *Pipis* de quelques oiseaux, à les attirer & à les prendre. On en prend de toutes les sortes avec des pipeaux convenables: le laurier ajusté dans un pipeau contrefait le cri des vanaux; le poreau imite celui du rossignol; la feuille de lierre contrefait la voix des geais; la feuille de chiendent ou le pipeau de bois avec le ruban, contrefont la chouette à s'y méprendre: le cri du hibou est encore un moyen plus puissant pour attirer les oiseaux. Voyez l'article de la pipée ci-après.

*Rabat*: la chasse du rabat est celle où l'on va la nuit avec des filets pour rabattre sur le gibier qu'on pousse dedans avec des chiens secrets.

*Traînée*, est une espece de chasse du loup, qu'on fait en l'attirant dans un piége ou trape, par l'odeur d'une charogne qu'on traîne dans une campagne, ou le long du chemin.

*Trébuchet*: il s'en fait de plusieurs sortes; tout le fin est que le ressort qui les tient ouverts soit tendu si délicatement, que l'oiseau le fasse lâcher au moindre mouvement.

On prend des compagnies entieres de perdreaux, sous un trebuchet qui est une espéce de cage sans fond, de simple osier si l'on veut, en forme de dôme. La veille du jour qu'on le veut tendre, on jette du grain dans quelque haie ou buisson pour y attirer les perdrix; & quand on s'apperçoit, tant au grain qu'aux fientes, qu'elles y sont venues, le lendemain on y porte la cage ou trébuchet: on le tend à peu près comme on fait une souriciere d'éclisse, c'est-à-dire avec une marchette, dont un bout est attaché de long par une ficelle au bas d'un des côtés de la cage; & à l'autre bout de la marchette, qui est plus longue que la cage n'est large, on fait une coche qui arrête délicatement la fourchette sur laquelle la cage est tendue: on met du grain par terre au milieu par tas, afin que les perdrix qui y entreront & qui sont très-avides, se jettant dessus, & montant les unes sur les autres pour en avoir, touchent la marchette & détendent la cage. On la couvre d'épines pour qu'elle ne soit point apperçue, & on les en retire par un trou qu'on laisse au haut de la cage, & qu'on tient bouché par un caillou qui lui donne plus de poids quand elle n'est que d'osier.

Ceux qui en voudront sçavoir davantage sur cette matiere, n'ont qu'à acherter le Livre intitulé: *Amusemens de la Campagne*, *ou nouvelles Ruses innocentes*, qui se vend chez le même Libraire.

Au reste, j'ai marqué aux Chapitres I. & XVIII. du précédent Livre, quels sont les filets & autres ruses & chasses défendus: il faut y prendre garde, pour ne se point faire d'affaires.

## ARTICLE III.

### *De la Pipée.*

Quoique la pipée soit une chasse peu connue & peu pratiquée en France, & qu'elle y soit tellement négligée, qu'à peine en entend-on parler: elle mérite néanmoins l'attention en Public, puisqu'elle fait depuis très-long-tems l'amusement de quelques Cours étrangeres.

Elle est recommandable par son ancienneté, car je la crois presque aussi ancienne que les oiseaux, puisqu'elle est fondée sur leur antipathie mutuelle & leur haine irréconciliable contre les oiseaux nocturnes, comme le hibou, la chouette & autres, à l'exception des oiseaux aquatiques & domestiques, des faisans, perdrix, bécasses, & autres qui ne se branchent point, qui ne donnent pas de signes de leur aversion pour ces volatiles nocturnes, dont ils ne sont peut-être pas moins ennemis que tous les autres. Sçavoir si cette antipathie leur a été donnée au moment de la création, ou si elle leur est venue après coup; c'est ce que je ne déciderai point. Quoique personne ne puisse nier qu'elle leur est naturelle, qu'ils font usage de cette aversion, & qu'ils se la témoignent mutuellement d'abord qu'ils peuvent faire usage de leurs aîles, je n'en tirerai aucune conséquence ni pour ni contre cette opinion

Tous les oiseaux qu'on peut les appeller champêtres, à l'exception d'un très-petit nombre, sont susceptibles d'une haine si implacable, qu'ils n'ont point encore terminé leur querelle depuis tant de siécles, qu'ils sont toujours prêts à se battre, & qu'ils n'ont pas encore par-

donné aux hiboux & chouettes les fautes qu'ils leur reprochent chaque fois qu'ils les rencontrent, les traitant par-tout comme leurs plus cruels ennemis.

Il est vrai que la chouette & le hibou voyant parfaitement la nuit, sans pouvoir se servir de leurs yeux que très-foiblement pendant le jour, jouissent d'un privilége dont les autres sont privés; & je croirois que leur haine vient d'un motif de jalousie de cet avantage, s'ils étoient les seuls à qui ce privilége fût accordé; mais les oyes, les canards sauvages, les courlis & plusieurs autres ne voyent pas moins la nuit que le hibou & la chouette; & leur privilége est bien plus étendu, puisqu'ils se servent avantageusement de leurs yeux jour & nuit, ce que le hibou & la chouette ne peuvent faire.

Ce n'est donc point de cette cause que leur aversion naturelle tire son origine; elle leur vient d'ailleurs infailliblement: ils ne sont pas ennemis irréconciliables sans raison, & je crois la trouver dans l'horreur que la nature a de sa destruction dans chaque espéce d'animaux. Comme je ne suis point disposé à justifier le procedé de la chouette & du hibou à l'égard de tout ce qui porte plume, & que je ne prétends pas approuver la conduite des autres oiseaux envers eux, je me contenterai de dire ce que j'en pense; car s'ils venoient à profiter de l'avis d'une parfaite réconciliation entr'eux, les Pipeurs perdroient leurs procès & leurs noms. Je me garderai bien de leur donner un tel conseil, pour les mauvaises conséquences qui en résulteroient.

Je dis donc que le hibou & la chouette, son épouse, n'osent se montrer de jour que très rarement, & qu'ils ne paroissent jamais sans s'attirer de grandes affaires: cela paroîtra étrange à ceux qui en ignorent le sujet; mais ils n'en seront plus surpris lorsqu'ils sçauront que les hiboux & les chouettes ne font usage de la faculté de voir de nuit, qu'au détriment & à la ruine totale de tous les autres oiseaux, qu'ils prennent ainsi en trahison pendant qu'ils sont endormis; car c'est pendant ce tems qu'ils vont à la quête pour faire périr cruellement & inopinément, & mettre en piéces à coups de becs leurs confreres qui leur servent de pâture, & qui ne peuvent, quelque précaution qu'ils prennent, éviter ce traitement barbare, qui n'est pas pardonnable: ils en ont tant d'horreur eux-mêmes, qu'ils ont grand soin de se cacher dès que le jour paroît.

Ces traîtres profitent donc de la nuit au détriment des autres oiseaux; je ne puis m'en taire, quand je devrois fomenter pour jamais leur division, qui n'est que trop juste, puisque ces infortunés leur servent de proie, tant jeunes que vieux sans exception, & qu'ils ne peuvent qu'avec bien de la peine se soustraire à leur cruauté.

Ce sont des Anthropophages dans leurs espéces, qui ne se contentent pas de manger les petits dans les nids, à la grande désolation des peres & meres, mais qui se soucient encore moins de faire des veufs & des orphelins; car ils n'épargnent ni les uns ni les autres, sur-tout lorsque la saison des nids est passée: bien plus, ne trouvant pas une pâture suffisante dans les oiseaux qu'ils dévorent impitoyablement, ils exercent leur voracité sur les petits levreaux, lapreaux, perdreaux, faisandeaux, cailleteaux & autres, principalement lorsqu'ils ont à se saouler & à rassasier leurs familles gloutonnes & voraces, quand elles sont trop jeunes pour pouvoir courir à la proie elles-mêmes: ils ont grand soin d'instruire leurs descendans à ce métier, ou pour mieux dire, la nature les rend aussi habiles que peres & meres d'abord que leurs aîles peuvent leur servir à les transporter à leur gré: ainsi les descendans ne valent pas mieux & ne sont pas moins cruels que leurs ancêtres. Ils sont donc dignes de la même aversion, de la même haine irréconciliable, & de la même antipathie, qui s'est perpetuée de race en race, & qui ne finira suivant toute apparence qu'avec l'espéce, dont je n'aurai jamais le moindre chagrin, n'ayant garde d'approuver cette cruauté condamnable en tous les Tribunaux de l'Univers.

On me dira sans doute que les chouettes & les hiboux ne sont pas les seuls qui font une guerre perpetuelle aux oiseaux; que tous émouchets, émerillons & autres en font autant, & qu'ils ne sont pas plus pitoyables ni même plus miséricordieux que les premiers: je conviens de cette vérité incontestable, & qu'être mangé de jour ou de nuit, c'est toujours être mangé; mais ce n'est pas le meurtre qui est tant punisable, que la façon de le commettre. Les oiseaux de proie prennent les autres de jour & les mangent; mais ceux-ci peuvent se défendre, ils peuvent éviter la mort, & cela arrive très-souvent; cette guerre se fait pour ainsi dire à armes égales & ouvertement, il ne s'y trouve aucun trait de trahison: mais prendre quelqu'un à son avantage; l'attaquer de nuit pendant qu'il ne voit ni pour se défendre; profiter de ses yeux pendant que les autres ne peuvent se servir des leurs; & qui pis est, tuer quelqu'un pendant qu'il est dans un profond sommeil, c'est un assassinat de guet-à-pens. Si l'un n'est pas excusable, il est tout au moins pardonnable; mais l'autre est condamnable: il n'y a ni raison ni excuse légitimes pour les hiboux & chouettes, que les autres oiseaux doi-

vent toujours regarder avec indignation, & en tirer vengeance en tous tems, en tous lieux & en toutes occasions ; & quoique la vengeance ne soit point permise, elle doit tout au moins être tolerée dans des circonstances aussi graves.

Il ne paroîtra donc plus si étonnant, que tous les oiseaux de jour soient si enclins à les punir & à leur faire la guerre par-tout où ils les rencontrent, comme à leurs ennemis déclarés depuis si long-tems, & s'ils s'attroupent à cet effet, c'est avec raison ; car aussi-tôt qu'un oiseau, soit geai, pie, merle, grive, pinson, émouchet, buse, corbeau & autre, les rencontre de jour, il fait un cri, qui par un instinct naturel donne à entendre aux autres qu'il est à la poursuite de l'ennemi commun, & qu'il implore l'assistance de ceux de son parti pour lui donner la chasse, & lui faire le plus de mal qu'il leur est possible.

Je ne dirai point ici si c'est politique ou raison d'interêt qui engage les buses, les émouchets, pies & autres, dans le parti des petits oiseaux ; mais ils leur donnent du secours au moment qu'ils l'implorent, & accourent soudainement pour les aider, ou ils en font semblant, pour se faire pardonner peut-être les meurtres qu'ils commettent, ou pour être en droit d'en exiger récompense. Je ne crois personne capable de me soupçonner de vouloir faire une application maligne de cette politique, qui, raisonnée & réfléchie ou non, n'est pas moins vraie ; & certainement les gros oiseaux n'abandonnent jamais les petits dans le danger ; mais quand la querelle est personnelle, c'est autre chose.

Il n'y a pas jusqu'aux roitelets, mésanges & autres plus petits, & c'est beaucoup dire, qui ne se mettent de la partie, tous foibles & impuissants qu'ils sont : ne pouvant mieux faire, ils engagent la querrelle en attirant les plus gros dans leurs démêlés ; & s'ils ne peuvent porter à l'ennemi des coups mortels, ils excitent les forts par leurs cris à ne lui point faire de quartier : enfin on les voit tous tellement animés, qu'aucun ne refuse d'entrer dans la querelle, & de tirer vengeance des outrages qu'ils en ont reçu, ou qu'ils craignent d'en recevoir.

C'est donc par là qu'on s'est apperçu que ces oiseaux viennent aux cris perçans de la chouette, & à la voix effrayante du hibou, qui intimide souvent les hommes, lorsque pendant l'hiver & dans une nuit obscure, quelqu'un se trouvant égaré dans sa route, se rencontre proche les bois où ils habitent ordinairement, quoiqu'ils fassent plus communément leurs demeures dans les châteaux, dans les églises, dans les maisons, & mêmes dans les vieilles masures, où ils font leurs nids, & quelquefois tant de bruit, soit par leurs sifflemens, soit par leurs cris, qu'ils incommodent & fatiguent infiniment, s'ils n'effrayent pas.

C'est donc cette antipathie observée attentivement & avec réflexion, qui a fait connoître qu'il est possible d'attirer les oiseaux en contrefaisant le cri du hibou & de la chouette, & qui est cause qu'on s'est appliqué à faire des appeaux ou pipeaux pour les contrefaire & les imiter dans leurs cri. Si l'on est une fois parvenu à ce point essentiel de bien piper, on est assuré d'être bientôt environné d'oiseaux, qui rodent autour du Pipeur pour d'écouvrir où est l'ennemi qu'ils s'imaginent entendre, & à qui ils sont prêts de livrer bataille à toute heure du jour.

Il ne suffit pas pour la perfection de cette chasse, de bien contrefaire les cris de ces oiseaux nocturnes, il faut aussi le faire à propos, fortement ou foiblement, selon que les oiseaux sont éloignés ou proches du Pipeur ; car on les rebute si le cri est trop fort lorsqu'ils sont proches ; & s'il est trop foible lorsqu'ils sont éloignés, ils ne l'entendent pas. On doit d'ailleurs frouer avec une feuille de lierre ou avec la lame d'un couteau, pour animer les oiseaux qui se sont approchés à ce cri, afin de les entretenir dans l'envie de combattre, & les faire changer de place par ce moyen, jusqu'à ce qu'ils se soient posés, soit sur l'arbre préparé & tendu de gluaux, ou sur les perches qui en sont aussi garnies, & qui servent à les arrêter.

Je dirai dans la suite ce que c'est que frouer & ce que c'est que gluaux ; car ce seroit parler hébreu à bien des gens, que de me servir de termes aussi inusités & peu connus, sans en donner l'explication.

Comme la pipée ne se fait point sans glu qui en est le principal mobile, quoique quelques-uns prétendent qu'elle se fait au moyen d'un bâton fendu, & d'une petite ficelle, qui passée aux extrêmités de la fente de ce bâton, resserre les deux côtés suffisamment, pour y retenir par les pates les oiseaux qui viennent se poser dessus : quoiqu'il soit possible d'en prendre quelques-uns des plus petits par ce stratagême, je dis que cette espéce de chasse ne mérite pas le nom de pipée, & qu'on ne peut la nommer à bon droit qu'amusement d'enfans.

Je commencerai donc par dire de quelle façon la glu se fait & se prépare ; car ce n'est pas assez d'avoir de la glu, quoique bonne, si on ne sçait s'en servir & la préparer selon le tems & la saison dans lesquels on l'employe, on ne réussit pas à la faire servir convenablement.

### *Maniere de faire la glu, & de la préparer.*

Il y a de la glu de deux espéces; l'une décorce de houx, qui eſt la meilleure; & l'autre d'écorce de gui, qui vient par gros bouquets verds ſur les arbres.

Pour faire la premiere eſpéce de glu, on prend l'écorce de houx dans le tems de la ſéve; celle du gros eſt la meilleure: lorſque le tems de la ſéve eſt paſſé, comme il eſt très-difficile d'avoir l'écorce ſeule dont on a beſoin, on coupe le pied du houx par morceaux longs de la largeur ou profondeur d'un grand chaudron, qu'on en remplit, & qu'on fait bouillir quelques bouillons dans de l'eau; & alors l'écorce eſt auſſi facile à tirer d'après le bois, que s'il étoit en ſéve. On commence par ôter, enlever & jetter la premiere écorce, qui eſt une petite pellicule brune très-nuiſible; & on prend le ſurplus de l'écorce juſqu'au bois, qu'on met dans un pot de terre ou dans un autre vaiſſeau dans la cave, ou qu'on enterre dans un lieu humide pendant dix ou douze jours pour la faire pourrir: quand elle eſt dans cet état, on la pile juſqu'à la réduire en bouillie, ſoit dans un mortier, ſoit ſous une meule de pierre: plus elle eſt pilée, plus elle produit de glu.

Je crois que ceux qui font la glu pour la vendre, ne prennent pas la précaution d'ôter cette petite pellicule brune; auſſi comme ils ne tirent qu'au poids & à la quantité, & non à la qualité, leur glu eſt toujours moins bonne que celle qu'on fait ſoi-même, par la quantité d'ordures qu'ils y laiſſent, faute de la laver ſuffiſamment; car cette pellicule brune ſe détache difficilement de la glu, lorſqu'on ne l'a pas ſéparée de l'écorce avant de la piler.

Aprés que l'écorce de houx eſt dans cet état, on va à une fontaine d'eau claire: (la plus froide qu'on peut trouver eſt la meilleure: à ſon défaut on ſe ſert d'eau de puits, qu'on fait tirer dans une auge de pierre; mais l'eau courante vaut mieux, parce qu'elle entraîne les ordures à meſure qu'elles ſe détachent:) on met cette écorce pilée dans une ſébille ou dans un autre vaiſſeau de même conſtruction., comme par exemple une petite terrine, & avec un bâton en forme de ſpatule on remue cette écorce pilée qu'on a réduite en pelote, en y mettant de tems à autre un peu d'eau, juſqu'à ce que la glu ſe prenne au bâton dont on ſe ſert pour la remuer; alors vous l'étendez ſouvent dans l'eau pour y faire tomber ce qui reſte d'écorce mal pilée: votre glu ſe façonne comme du beurre; & plus elle eſt nette, plus eſt âpre & forte pour arrêter les oiſeaux les plus vigoureux. Il faut prendre garde en lavant votre glu, qu'elle ne ſe convertiſſe en huile; c'eſt ce qui arrive d'abord que l'eau dont on ſe ſert n'eſt pas aſſez fraîche.

La glu de gui eſt plutôt faite, puiſqu'on peut en avoir du matin au ſoir; il s'agit d'avoir des côtons de gui, car la feuille ni la graine ne ſont pas bonnes; on les froiſſe & on les écraſe avec un marteau pour ſéparer le bois d'avec l'écorce: d'abord qu'on a de cette écorce ſuffiſamment, on la pile & on la lave comme celle de houx. Elle eſt plus difficile à raſſembler dans la ſébille, à cauſe d'une grande quantité de filandres blanches comme des ſoies de porc, leſquelles ſont fort minces & très-déliées, & qui tiennent fortement à la glu; mais on les fait partir à force de les tirer & de les ſéparer de la glu, en la lavant dans l'eau fraîche. Celle-ci eſt plutôt faite à la vérité que celle de houx, mais elle n'eſt pas ſi tenace, quoiqu'elle ſoit fort bonne quand elle eſt bien lavée.

Il faut remarquer que le gui de certains arbres eſt meilleur que celui d'autres: celui de tremble, de peuplier, de ſaule, de tilleul, de pommier, de poirier, de prunier, d'épines blanches, ſert; mais les premiers nommés ſont préferables aux derniers. On fait auſſi de la glu avec d'autres écorces d'arbre, du bouleau, de la coudre mancienne, &c. Mais comme je n'en ai jamais employé, je paſſerai cela ſous ſilence, pour ne point faire faire à d'autres des expériences que je n'ai point tentées, & que je pourrois enſeigner mal.

Dans les pays où on trouve de la glu, on s'évite bien de la peine en l'achetant; mais auſſi elle eſt le plus ſouvent ſi ſale & ſi mal lavée, que ce n'eſt que l'écorce broyée, incapable de ſervir ſans la relaver, & ſans en perdre une bonne partie à cauſe de ſa mauvaiſe préparation; & l'on n'eſt pas honteux de la vendre à ceux qui ne s'y connoiſſent pas, depuis quarante ſols juſqu'à quatre francs la livre, qui ne doit ſe payer que trente ſols, & même au-deſſous. Le Sieur Larſonnier, Marchand Epicier-Droguiſte à Paris, rue des Lombards, près la rue S. Martin, à la Tête-Noire, en vend de très-bonne à un prix raiſonnable. Dans les endroits où elle eſt commune, elle ſe vend depuis douze juſqu'à vingt ſols.

*Préparation de la glu pour s'en servir avec succès.*

D'abord que vous avez de la glu bien lavée, soit que vous l'ayez faite, ou que vous l'ayez achetée; dans ce dernier cas, vous pourrez relaver celle que vous aurez achetée, si elle n'est pas assez nette; car pour être bonne, il n'y faut point d'ordures. Celle de couleur jaune est la meilleure, car elle est de houx; celle de gui est plus verte que l'autre; & celle qui est brune ou entichée de noir, est usée & trop vielle. Vous aurez soin qu'il ne reste point d'eau dans le pot où vous l'aurez mise, & vous y mettrez de l'huile d'olive environ une demi-once par livre; ensuite vous la mêlerez à force de la broyer avec une spatule de bois pour l'incoporer.

Au défaut d'huile d'olive, celle de chenevi, de lin, ou de noix, peut servir; car il faut qu'elle soit douce & onctueuse. La quantité d'huile qu'on y doit mettre, dépend des saisons & des tems où vous vous servez de votre glu; car l'huile la rend molle & liquide, quand elle est trop dure, & qu'elle s'attache trop difficilement aux plumes des oiseaux. On peut l'essayer sur une poule avec un gluau: si elle est trop liquide, elle n'a pas la force d'y rester attachée, & les oiseaux s'en débarrassent très-facilement.

On ne risque pas tant d'en mettre moins d'abord que plus; car on en peut remettre; mais il est très-difficile d'en ôter: ainsi pour ne point se tromper, on met de l'huile à diverses fois; & d'abord qu'on la trouve au point désiré, on cesse d'en mêttre.

L'huile servant à amollir la glu, on doit faire attention que si on s'en sert dans un tems chaud, il faut moins d'huile, puisque la chaleur rend la glu liquide, & qu'au contraire le froid la durcit, ainsi que la pluie, l'humidité, les brouillards & la rosée, qui lui ôtent son âpreté; & alors on y met un peu plus d'huile. On en humecte les gluaux, quand ils deviennent secs, & qu'ils ont été exposés à la pluie ou à la rosée qui surprennent quelquefois, & qu'on fait tomber de dessus, en les secouant par paquets ou poignées.

S'il arrivoit qu'on eût mis trop d'huile dans la glu, on pourroit la relaver & la remanier dans de l'eau bien fraiche, qui dissiperoit l'huile, ce qui pourroit réparer la faute & racommoder la glu; mais elle ne vaudroit jamais tant que de la nouvelle. Il est bon aussi d'observer de ne jamais manier la glu avec les mains, qu'elles ne soient bien mouillées ou huilées, & s'il arrivoit qu'elle s'y fût attachée, il faut se les laver avec de l'huile qui l'enlevera totalement.

*Gluaux.*

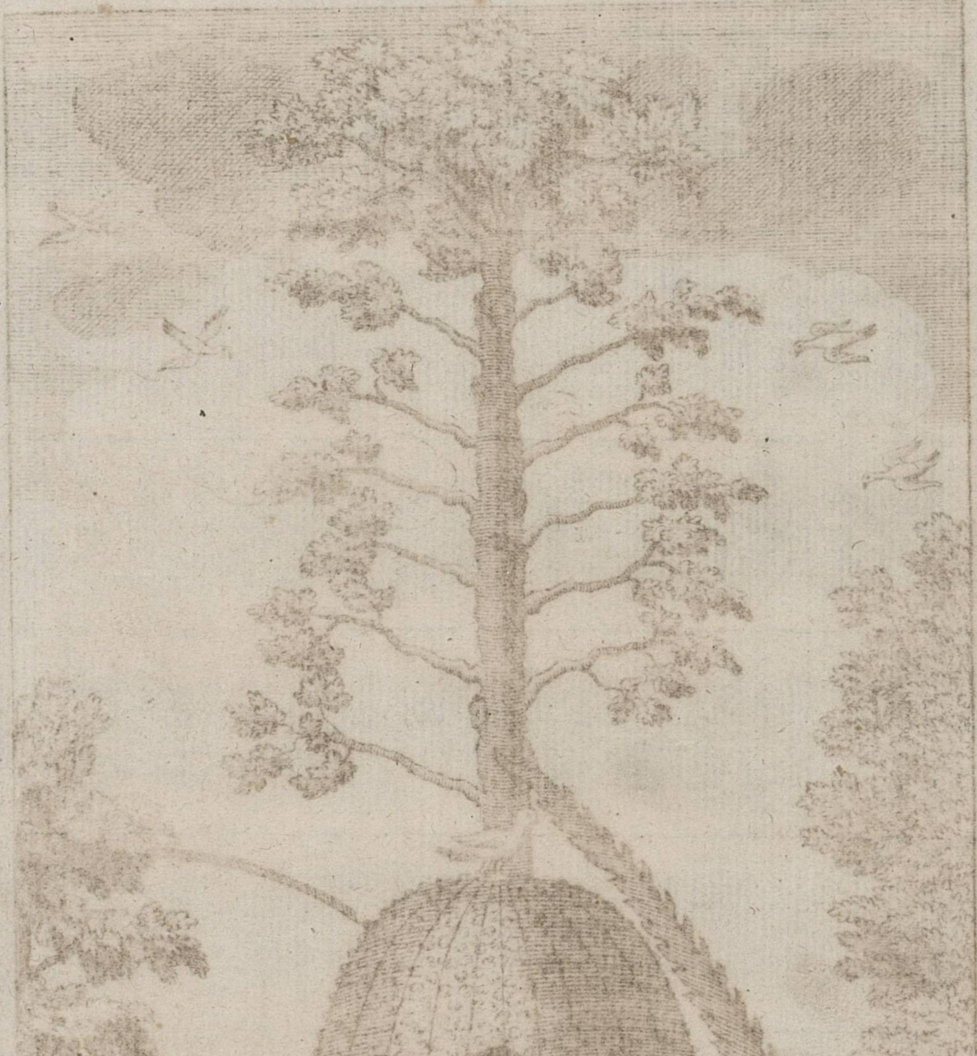
Ce qu'on appelle gluaux, ce sont des petits osiers, ou saussais sans feuilles de la longueur de quinze à dix-huit pouces sans nœuds, & même sans boutons, s'il est possible: les plus déliés, les plus minces, & les plus droits sont les meilleurs par plusieurs raisons. Premierement, ils sont moins visibles. Secondement, ils sont plus fléxibles, ce qui est très-nécessaire; car quand ils sont trop roides, ils cassent plus facilement, ne s'attachent pas si bien aux plumes, & s'en détachent plus aisément que les fléxibles, qui entortillent les oiseaux de façon qu'ils ne peuvent s'en débarrasser. Troisiémement ils consument moins de glu, & font un paquet moins gros; tout déliés qu'ils sont, il durent pendant plus de trois mois, à moins qu'on ne les perde, ou qu'on ne les jette d'abord qu'ils sont remplis de plumes; mais on peut les faire resservir en les passant sur un feu clair, qui rend la glu si liquide, qu'en les passant entre deux doigts, toute la plume s'en détache, & ils peuvent resservir en les engluant de nouveau. *Engluer* signifie enduire de glu.

Les osiers dont se servent les Tonneliers ne sont pas bons, tant à cause de leur couleur jaune qui se voit de loin, qu'à cause qu'ils sont trop moëlleux, & que leur moëlle empêche qu'on ne puisse les tailler comme il faut: quelque précaution qu'on y prenne, ils sont toujours si tendres par le gros bout qui s'émousse & s'épointe toujours, qu'il n'est pas possible de les tendre une seconde ou une troisiéme fois.

La saison de cueillir les gluaux, est lorsque les saussais sont meurs: c'est ordinairement dans le mois de Septembre que leurs pointes ou cimes sont dures, & qu'elles ne se cassent point en les effeuillant. Quand ils sont cueillis avant ce tems, la cime ou les petits bouts en sont si tendres, qu'ils cassent lorsqu'on les englue & ils sont moins bons lorsque ces pointes fines & minces sont cassées; ce qui arrive toujours quand les gluaux sont cueillis avant leur maturité.

On peut se servir de brins de bouleau pour gluaux; mais ils ne durent qu huit ou dix jours au plus, après lesquels on ne peut les engluer une seconde fois sans les casser en morceaux, tant qu'ils se desséchent en très peu de tems.

Après avoir cueilli dans la saison convenable les saussais les plus droits & les plus déliés qu'on





Silentio Decipiuntur

peut trouver, au nombre de trois, quatre ou cinq cens: selon l'étendue de la pipée qu'on veut faire, il faut les laisser au soleil pendant quelques heures pour en amortir les feuilles & l'écorce; on ôte les feuilles ensuite, en commençant de la cime au gros bout.

On doit éviter soigneusement d'en casser la pointe, comme je l'ai déjà dit; car plus elle est mince, meilleure elle est. Quand les feuilles en sont ôtées, on rassemble les gluaux par paquets en les rendant égaux par la cime, & on les coupe ensuite par le gros bout de la longueur qu'on veut les avoir. Les plus longs se placent sur l'arbre, & les plus courts sur les perches.

Lorsqu'ils sont coupés de la longueur convénable, on les taille par le gros bout avec un canif en forme de petits coins, pour qu'ils entrent & tiennent facilement dans les entailles qu'on fait aux branches sur lesquelles on les place en tendant, & sur lesquelles on les fait tenir légérement; car les oiseaux y laisseroient seulement leurs plumes, & s'échapperoient sans se prendre, si les gluaux tenoient trop aux branches, & s'ils ne les faisoient tomber avec eux.

Quand tous vos gluaux sont taillés des deux côtés en forme de petits coins, vous les égalisez par le gros bout en les laissant poser sur une table unie; & alors pour les laisser durcir par le bout, vous les faites poser sur un peu de braise allumée, ou dans des cendres chaudes, sans cependant les brûler trop, de crainte de les rendre plus émoussés qu'il ne faut, & de les mettre hors d'état d'entrer facilement dans les entailles des branches où on les pose. Ces entailles sont des coups légers de serpe donnés obliquement, pour qu'on puisse y introduire & faire tenir les gluaux panchés sur les branches, soit de l'arbre préparé; soit des perches pliées dans les avenues ou routes. Je parlerai ci-après de l'un & de l'autre. Plusieurs personnes ne taillent les gluaux que d'un seul côté: cela peut se tolerer.

Les gluaux mis dans cet état, il s'agit de les engluer, ce qui se fait ainsi. Après avoir préparé la glu avec l'huile, comme il a été dit ci-devant, on prend de la glu avec la cime des gluaux, ou avec une spatule de bois. Quand il y en a dessus suffisamment pour les engluer, on les tient par le gros bout dans les deux mains, séparés par moitié, autant dans l'une que dans l'autre; on les tortille, & on les frote ensemble jusqu'à ce que la glu se soit répandue & attachée également par-tout à l'exception du gros bout que l'on tient empoigné qu'on n'englue pas de la longueur de trois ou quatre pouces, afin de pouvoir les manier sans se pisser les doigts.

Les gluaux en cet état, on les enveloppe dans une toile cirée qui les excede un peu, & qu'on frote d'huile, ou faute de toile cirée, dans une peau, dans un parchemin ou dans une écorce de tilleul gros comme la jambe: cette écorce qu'on tire dans le tems de la séve, est de plus longue durée & meilleure qu'aucune autre; mais je préfere la toile cirée: moyennant une bonne ficelle, vous ficelez fort votre paquet de gluaux ainsi enveloppés pour les tenir plus serrés ensemble, afin qu'ils ne glissent point, & ne s'échappent point de leur enveloppe qui sert à les conserver, à empêcher qu'aucune ordure ne s'y attache, à les porter par-tout commodément, & à les tenir plus fraîchement. Il faut avoir soin de les mettre à l'ombre dans un lieu frais & humide, pour que les saussais se desséchent moins; car ils se cassent facilement s'ils sont secs, lorsqu'il s'agit de les séparer pour les asseoir sur les branches, ou d'y remettre de la glu pour les rafraîchir lorsqu'ils sont desséchés, & qu'ils commencent à ne plus prendre; car en les tortillant ensemble pour les enduire de glu, ils casseroient; mais ils se conservent bien au frais tant pour la glu que pour les saussais ou gluaux.

### *Lieu propre & convenable pour y faire une Pipée.*

Il faut avoir préparé la pipée avant que de s'y pouvoir servir de gluaux: ce n'est point assez de sçavoir la premiere préparation si on ignore la seconde; & ce n'est point assez de sçavoir piper, si on ne sçait choisir les endroits convenables à faire une pipée, les arbres dont on se sert, & la situation des lieux où ils doivent être placés.

Les lieux élevés ne conviennent point à y placer une pipée, par plusieurs raisons: car les oiseaux habitent & se couchent ordinairement dans les fonds pour être à l'abri du vent pendant la nuit, qui agitant les arbres & les branches sur lesquels ils sont gîtés, ne leur laisseroit souvent aucun tems de repos: d'ailleurs comme le vent se fait sentir sur les hauteurs plus que dans les fonds, pour peu qu'il en fasse, votre arbre est agité de façon qu'il n'est pas possible de faire tenir vos gluaux, qui tombent à mesure que vous les placez; & si vous êtes forcé de tendre trop roide à cause du vent, les oiseaux ne pouvant entraîner les gluaux avec eux, y laissent leurs plumes, & s'échappent sans y plus revenir.

Ce sont donc les lieux bas ausquels il est à propos & même nécessaire de donner la préference, pour y placer les pipées, & les y construire, afin d'éviter les inconveniens que je viens de dire, & l'incommodité qu'ils font sentir aux Pipeurs, puisqu'ils font manquer

la pipée, qui se trouve détendue par la premiere bouffée de vent, & souvent dans le moment favorable de faire bonne capture. Le Pipeur est désolé, & sa compagnie obligée de s'en retourner sans avoir eu le plaisir qu'il s'étoit proposé de lui donner ; ce qui tourne à sa confusion, à moins qu'il n'y ait point de sa faute, ayant pris les précautions convenables pour réussir.

Ce n'est point dans le milieu d'une forêt qu'il faut faire une pipée ; car les oiseaux tant gros que petits ne s'y vont point coucher, pour être à portée d'en sortir plus promptement, & de pouvoir se jouer sur le bord de la forêt, quand ils s'y sont retirés, & qu'ils sont de retour des champs. Ils s'enfoncent donc très-peu dans les forêts & se tiennent à l'entrée, parce qu'ils y trouvent toujours quelque chose à manger, soit senelle, soit geniévre pour les grives, ou du raisin, dont la plûpart des oiseaux sont fort friands, ils y trouvent aussi des vers de terre, des mouches, des sauterelles qui leur servent de dessert : ainsi une pipée à peu de distance du bord d'une forêt, d'un vignoble, ou terrein rempli de genevriers, est toujours très-bonne, parce qu'il ne manque jamais de s'y trouver des oiseaux en grande quantité, qui étant échauffés par ce jus bachique, sont si animés & si courageux, qu'ils sont très aisés à mettre en rumeur, & qu'ils affrontent tout danger : ils sont si hardis, qu'ils se présentent sans vouloir quitter prise, quoiqu'ils aperçoivent le Pipeur : enfin ils sont si animés au moindre coup d'appeau entendu, qu'ils accourent en foule, & se font prendre, pour ainsi dire, à l'envi l'un de l'autre, ce qui ne fache pas le Pipeur ni les assistans ; d'ailleurs ayant peu de chemin à faire, ils sont auprès de vous à l'instant, & s'appercoivent moins si le Pipeur pipe bien ou mal, quand ils sont peu de tems en chemin, n'ayant pas celui d'écouter assez pour démêler les défauts du Pipeur.

Il est cependant nécessaire que la pipée se fasse dans un lieu tranquille, éloigné du bruit des villages & des chemins trop fréquentés, parce que le bruit & la curiosité, & souvent même la malice des passans, sont très-incommodes & très-nuisibles aux pipées ; elles doivent surtout être ignorées des enfans qui viennent roder autour de vous au moment que vous vous y attendez le moins.

Ce n'est pas un mauvais endroit que celui où se trouve une fontaine, un ruisseau, ou quelque eau dormante qui sert d'abreuvoir aux oiseaux, que l'eau y attire en plus grande quantité que par-tout ailleurs ; car les oiseaux échauffés & alterés par ce qu'ils ont mangé durant le jour, se baignent & se désalterent le soir à leur arrivée au bois avant que de se gîter : ainsi de tels endroits sont très-convenables, & sont préferables à tous les autres.

Les lieux où il y a des mérisiers pour les pipées de primeur, & ceux où il y a beaucoup de ronces chargées de leurs fruits, ou d'épines blanches chargées de senelles pour l'arriere-saison, sont très-bons à y faire la pipée, parce qu'ils y attirent beaucoup de grives & de merles, ainsi que les endroits abondans en geniévre, où les oiseaux y sont parfaitement bons, étant bien nourris, fort gras, de bon goût, & par conséquent de bonne prise.

Comme une seule pipée ne suffit pas à pouvoir y aller tous les jours, ou du moins fort souvent, il est bon & même nécessaire d'en avoir plusieurs en différens endroits ; & si on en changeoit toutes les fois qu'on fait cette chasse, il est certain qu'elle en vaudroit beaucoup mieux, puisque les oiseaux se rebutent, & laissent le Pipeur s'égosiller à les appeller, dabord qu'ils sont accoutumés à sa voix, qu'ils écoutent fort tranquillement, sans lui donner la consolation de le venir voir pour le desennuyer dans sa solitude.

### *Choix de l'arbre de la Pipée, & de sa préparation.*

Un lieu choisi comme je viens de le désigner, un arbre bien à l'abri des vents, & le plus séparé & éloigné des autres qu'il est possible, est le meilleur ; plus il est isolé, mieux il vaut, parce que les oiseaux trouvant où se poser fort près du Pipeur, sans user de l'arbre de sa pipée, se mocquent de ses ruses : il a beau bien piper, ils se contentent souvent de voir de loin, & se rebutent d'entendre piper, ils s'en vont en faisant des cris qui servent aux autres de signal de ne point approcher ; ce qui doit mettre le pauvre Pipeur de très-mauvaise humeur, puisqu'il perd son tems, & que ses peines deviennent inutiles & infructueuses.

Il faut que cet arbre ne soit point trop haut ; car plus il est haut, plus il est exposé au vent & aux injures de l'air ; il est bon aussi qu'il soit couvert du taillis qui l'environne de fort près, qu'il passe le tiers & même la moitié de sa hauteur ; si le taillis est plus haut, l'arbre ni la pipée n'en valent pas mieux, parce qu'il est trop caché ; & s'il est trop découvert, les oiseaux qui sont défians naturellement, s'en approchent difficilement : d'ailleurs appercevant les gluaux de loin, ils font beaucoup de difficulté de s'y poser, & il faut piper très-bien sans faux ton pour les y engager ; ou s'ils s'y posent, c'est assez ordinairement sur le bout des branches sans

gluaux, ou au sommet de l'arbre, qu'on ne tend pas, parce qu'on doit laisser au couvert par le haut, tant pour préserver les gluaux de l'ardeur du soleil que pour les rendre le moins visibles qu'il est possible. Quand ils sont trop en évidence, les oiseaux s'en défient, & les évitent d'abord qu'ils s'en sont une fois apperçus; car quoiqu'ils ayent beaucoup mangé de raisin ou autres choses qui les ennyvrent, ils ne sont pas toujours si yvres qu'ils ne voyent le piége qui leur est tendu, & qu'ils ne le fuyent avec beaucoup de finesse.

Pour qu'un arbre soit parfaitement bon, il ne faut pas le prendre écrasé: les chênes ont toujours la préference, parce que leurs branches, quoique petites, soutiennent mieux le Pipeur, particulierement au moment qu'il est obligé de tendre cet arbre avec les gluaux; & il pourroit s'en laisser tomber, si une branche venoit à lui manquer sous le pied, ayant les mains embarrassées des gluaux qu'il tient, & le corps panché & étendu sur la branche qu'il est à tendre.

Pour qu'un arbre soit très-convenable, il faut qu'il ait des branches courtes, grosses au plus comme le bras, bien disposées & arrangées autour du tronc de l'arbre; il ne vaudroit guéres s'il n'avoit des branches que d'un côté, ou si elles étoient mal distribuées. Tout arbre n'en est que meilleur lorsqu'il est garni de telles branches depuis le sommet jusqu'à cinq ou six pieds de terre, c'est-à-dire jusques sur la loge; car alors vous pouvez choisir celles qui vous conviennent, que vous conservez soigneusement, & que vous préparez en élaguant les petits branchages feuillés qui sont autour de la branche principale à distance au plus de trois ou quatre pieds du tronc; car plus elles sont courtes, moins elles sont difficiles à tendre, & moins on y employe de gluaux: les plus droites sont toujours préferables, parce qu'elles sont moins difficiles à tendre que celles qui sont courbes & tortuées.

On doit avoir soin d'étêter au sommet de l'arbre une ou deux branches en différentes places, c'est-à-dire en retrancher le bout garni de feuilles; car c'est ordinairement sur ces sortes de branches que les buses se posent, & très rarement sur d'autres: quand elles y sont placées, il est inutile de s'attendre qu'elles en changent; & si elles se trouvent dégarnies de gluaux par la prise de quelqu'autre oiseau, il ne faut pas compter qu'elles se placeront ailleurs; elles ne se posent que cette premiere fois, & elles y demeurent tant que le Pipeur reste en place, jusqu'à ce que forcé de sortir de la loge pour amasser quelques oiseaux pris, il les fasse partir. Il est nécessaire aussi d'en étêter quelques-unes dans le milieu ou dans le bas de l'arbre: c'est sur ces sortes de branches que se prennent communément les piverds & autres oiseaux qui grimpent, quoiqu'ils se prennent encore sur d'autres branches.

Il faut retrancher auprès du tronc les branches qui ne pouvant servir, pourroient nuire par leur situation; par exemple, si elles étoient posées perpendiculairement l'une sur l'autre. Un oiseau pris sur une branche supérieure, tombe alors sur l'inférieure directement dessous; ainsi de branche en branche un seul oiseau détendroit tout un côté, si l'habile Pipeur ne prévoyoit ce défaut en préparant son arbre.

Il doit donc éviter soigneusement que les branches en soient confuses; qu'elles soient à coté l'une de l'autre & de même niveau; qu'elles soient mal dispersées & distribuées, pour éviter que son arbre ne soit détendu infructueusement; car s'il est obligé de remonter sur son arbre pour le retendre, il effarouche les oiseaux, & perd le tems le plus gracieux de sa chasse.

Si cependant les branches qu'on est obligé de retrancher peuvent servir à poser le pied du Pipeur lorsqu'il tend l'arbre, il ne doit les couper qu'à un demi-pied de distance du tronc, afin qu'elles lui servent tant à monter plus commodément, qu'à s'y tenir appuyé lorsqu'il tend une branche au-dessus: elles lui servent aussi à descendre plus facilement, soit en tendant, soit en détendant.

Quoique je ne parle que d'un arbre qui doive servir à faire la pipée, ce n'est pas à dire qu'on ne soit pas contraint quelquefois de se servir de deux même jusqu'à trois petits arbres, selon l'étendue qu'on veut donner à la pipée, ou lorsqu'on n'en trouve pas un convenable & suffisant qui soit seul. Si l'on est obligé de se servir de plusieurs petits arbres à la place d'un gros bien garni de branches, alors on fait la loge entre ces arbres plutôt que sous un particulier, pour ne pas tomber dans l'inconvénient de se trouver hors de portée de ramasser les oiseaux pris d'abord qu'ils sont tombés, sur-tout lorsqu'ils valent la peine qu'on ne les laisse pas échapper.

Ce n'est pas à dire que si l'on trouve un gros arbre à peu de distance d'un petit, on ne puisse s'en servir & même les tendre tous les deux. Quoiqu'une pipée ne soit pas excellente sans arbre, j'en ai fait quelquefois dans des lieux où je n'en trouvois point, ou de trop petits, dont je ne laissois pas de préparer & tendre quelques branches; & s'il n'y en avoit pas du tout, à cause de la bonté de l'endroit fort peuplé d'oiseaux, je me contentois de faire des routes en étoile en plus grand nombre qu'à une pipée ordinaire; elles me réussissoient quelquefois très-

bien : il est vrai qu'on n'y prend pas de buses ni de corbeaux, mais les oiseaux d'autres espéces ne s'y prennent pas mal ; je m'en suis même trouvé fort bien pendant les dernieres vacances.

Pour achever de mettre l'arbre ou les arbres de la pipée en l'état reqnis à pouvoir être tendus, & s'en servir comme il convient, s'ils se trouvent difficiles à monter, on a la précaution de couper un arbre bien branchu de côté & d'autre de distance en distance, on en coupe les branches à demi-pied du tronc pour s'en servir comme d'échelle ; & après l'avoir coupé de la longueur nécessaire, on a soin de le lier par le haut, & de le bien serrer avec une harre contre l'arbre de la pipée à la hauteur des premieres branches, afin d'y pouvoir monter sans peine ; car on ne peut s'aider d'une main, l'autre étant embarrassée de la poignée de gluaux qui doivent servir à tendre cet arbre.

Etant monté avec la serpe jusqu'à la hauteur qu'on veut préparer, alors on examine les branches qu'il convient laisser, & celles qu'il faut couper. On commence la coupe par le haut de l'arbre, parce que les branches qui sont au-dessous sont plus en état de soutenir celles qui tombent, dont le poids feroit casser celles qu'il est nécessaire de conserver ; & l'on feroit très-mal de commencer à préparer l'arbre par ses branches inférieures en remontant, pour les raisons que je viens de dire.

Ayant coupé & fait tomber à mesure les branches nuisibles, & ayant élagué celles qu'on réserve, on le taille sans en oublier aucune, en faisant des entailles ou hoches, ce qui se fait en donnant de biais de petits coups de serpe sur le dessus des branches en droite ligne, à deux pouces de distance l'une de l'autre jusqu'au tronc de l'arbre. Ces entailles ou hoches sans enlever le morçeau, doivent être profondes de deux ou trois lignes selon la grosseur de la branche, afin de pouvoir introduire & faire tenir les gluaux panchés sur ces branches, par le gros bout qui est taillé à cet effet, ayant loin en descendant de faire tomber tout le branchage coupé, sans en laisser en l'air, de crainte qu'il n'épouvante les oiseaux.

Il faut prendre garde de donner à ces entailles trop de profondeur, particulierement où l'on est obligé de poser les pieds, parce que les branches ainsi entaillées casseroient sous celui qui tendroit l'arbre, ou bien le moindre vent les romproit. On doit donc user en cela de la prévoyance nécessaire, tant pour prévenir tous accidens, que pour faire cette chasse avec agrément, & la rendre plus pénible pour le Pipeur. On voit à peu près la forme d'une pipée & de la loge ci-devant page 587.

J'ai dit précédemment qu'une seule pipée ne suffit pas pour tout le tems que la saison la permet, & que plus on a de différentes pipées pour en changer souvent, & plus on réussit, tant parce que les oiseaux se rebutent moins d'entendre piper dans différens endroits, que pour en avoir de convenables & de propres à toutes les saisons.

### *Loge pour cacher le Pipeur & sa compagnie.*

Comme les oiseaux qui verroient les Pipeurs n'en approcheroient pas, il est nécessaire de pourvoir à cet inconvénient. On fait donc une loge ou cabane, & même quelquefois plusieurs, si le nombre des Pipeurs est trop grand pour pouvoir être commodément & bien cachés dans une seule loge.

C'est avec les branches qu'on a retranchées de l'arbre qu'on vient de préparer, & celles qui se trouvent fortuitement autour du pied de l'arbre, qu'on forme le corps de la loge sans couper ces dernieres, qui lui donnent toujours par cette précaution un air de verdure, & non pas un air fané, comme il arrive infailliblement, lorsque la loge n'est formée & composée que de branches coupées, & celle-ci vaut beaucoup moins.

On couvre la loge avec beaucoup de branches bien garnies de feuilles, de maniere que les oiseaux ne puissent appercevoir ceux qui sont dedans ; car ils ne viennent pas & ne s'approchent pas sans défiance, particulierement quand la pipée a servi plusieurs fois : d'abord qu'ils apperçoivent le Pipeur, ou ils s'en vont sans s'approcher, ou ils restent à crier autour de la pipée sans changer de place, jusqu'à ce qu'ils s'éloignent tout-à-fait : ce n'est pas le compte du Pipeur, qui s'égosille inutilement à les appeller & à les exciter à se poser sur des branches tendues.

On fait la loge grande à proportion de la quantité & de la qualité des personnes à qui on donne le plaisir de cette chasse : si une seule ne suffit pas, comme il arrive fort souvent, on est oblgé, ainsi que je l'ai dit, d'en faire deux ou trois éloignées l'une de l'autre, qu'on place dans des endroits d'où l'on puisse avoir le plaisir de la pipée, en voyant les oiseaux se prendre & tomber. Les petites loges sont cependant les meilleures, & les oiseaux en sont moins effarouchés que des grandes.

On a donc soin de bien couvrir ces loges, sur-tout par le haut, & de laisser à chacun trois ou quatre entrées, afin d'en pouvoir sortir facilement sans ébranler l'édifice, ce qui effrayeroit les oiseaux prêts à se prendre, & afin de donner une vûe suffisante pour voir l'endroit où ils tombent, quoiqu'il ne soit pas absolument nécessaire de voir leur chûte, puisqu'on juge assez de quel côté ils sont tombés, par les cris qu'ils font en tombant.

On donne à ces loges quatre, cinq & six pieds de hauteur pour qu'on y puisse tenir sans être trop géné, car autrement la peine passeroit le plaisir ; d'ailleurs il est bon d'y rester tranquille pendant le tems que le Pipeur appelle, & de ne point toucher ni s'appuyer aux branches dont la loge est construite, parce que pour peu qu'on remue, cela fait trembler & remuer tout le corps de la loge, ce qui épouvante les oiseaux & les rend très mefians.

Pour la commodité des Dames, qui sont assez curieuses de ce spectacle amusant, si elles sont venues en carosse, on en prend les coussins, qu'on range autour de la loge, sur lesquels elles seront assises plus à leur aise que par terre, dont la fraîcheur pourroit les incommoder ; d'ailleurs étant genées elles ne pourroient demeurer en place, & elles remueroient sans cesse : ce qui seroit nuisible à la réussite de cette chasse, où la tranquillite & le silence sont absolument nécessaires, sur-tout lorsque les oiseaux sont autour de la loge. Tous les assistans doivent y être renfermés, sans en souffrir de dispersés de côté & d'autre qui ne soient point cachés, si on veut faire bonne capture ; & le Pipeur ne doit jamais compter sur la promesse de ceux qui voudroient se dispenser d'entrer dans la loge ; car quoiqu'ils ayent promis de ne point sortir de la place qu'il leur assigne, la curiosité les entraîne toujours, ils oublient leurs promesses, & font ainsi manquer la pipée.

### *Avenues ou routes qui sont Partie de la Pipée.*

Après que l'arbre de la pipée est preparé : comme nous venons de le dire, il faut avant de construire la loge, faire les avenues en assez grande quantité pour y placer les perches, ce sont de gaulis gros comme le bras & plus petits, selon qu'ils se trouvent, qu'on plie de distance en distance au nombre de trois ou quatre & plus si on veut, dans chacune de ces avenues. Ces avenues sont des routes larges de deux or trois pieds & plus, qu'on nettoye bien du bas, afin que celui qui court chercher les oiseaux qui le méritent, ne se laisse pas tomber en se heurtant le pied à quelques branches, ou en s'embarrassant les jambes dans les brouissailles : d'ailleurs cet inconvénient occasionneroit l'évasion des oiseaux pris, qui, lorsqu'ils sont tombés embarassés de quelques gluaux ne restent point tranquilles : pour peu qu'ils ayent de force ils l'employent à se procurer la liberté, en voltigeant ou courant souvent avec une telle vîtesse, qu'il est impossible aux plus habiles de les attraper ; car que ne fait-on pas pour éviter l'esclavage ou la mort ?

Ces avenues ou routes se font ordinairement en forme d'étoile, depuis la loge & vis-à-vis ses ouvertures, jusqu'à la longueur & distance qui conviennent au Pipeur ; elles doivent être assez longues pour pouvoir y placer les perches éloignées de quelques pas l'une de l'autre, soit branches d'arbrisseaux voisins, soit gaulis de grosseur convénable, qu'on plie en demi-cercle, ou qu'on laisse horisontalement baissées à hauteur de cinq à six piéds de terre plus ou moins ; car elles servent toutes, si ce n'est pour les gros oiseaux, c'est pour les petits, qui se prennent indistinctement sur l'arbre ou sur les perches : cependant c'est plus ordinairement sur l'arbre que les gros se prennent, à l'ex-ception des grives & des merles, qui se posent également sur tous les deux.

Après avoir ainsi préparé vos avenues ou routes au nombre de dix ou douze en forme d'étoile, dont l'arbre de la pipée est le centre ; après avoir observé de les faire dans les endroits moins garnis de taillis, afin de le ménager & de n'en point couper mal à propos, de quoi on se dispense prudemment en serrant les branches nuisibles les unes contre les autres avec une harre, ou une gaule assez forte pour les maintenir, & former le vuide de routes nécessaires ; après, dis-je, toutes ces préparations ; vous avez soin de donner légérement sur les perches pliées quelques coups de serpe obliquement, pour faire les entailles comme vous avez fait aux branches de l'arbre, afin d'y pouvoir faire tenir les gluaux qu'on pose dessus de distance en distance plus couchés que sur l'arbre, & que vous y faites tenir par le moyen de ces entailles. Il faut bien prendre garde de donner le coup de serpe trop fort sur ces perches pliées, qui cassent à l'instant si l'entaille est un peu profonde.

Lorsque les avenues ou routes sont disposées comme nous venons de le faire entendre, on a grand soin d'en bien nettoyer le bas pour les raisons que j'ai dites, sans y laisser traîner sur terre ni en l'air aucun branchage coupé ; on s'en sert utilement pour couvrir la loge, sans être obligé d'en couper d'autres pour cet usage : on ménage par ce moyen le taillis où l'on fait la pipée, de façon qu'à peine se trouve-t-il de quoi la couvrir suffisamment de tout le

branchage abbatu tant de l'arbre que des routes, ce qui très-souvent ne va pas à la valeur de deux fagots : ainsi on ne peut pas appeller cela un dégat ni une dégradation dans le taillis. D'ailleurs lorsque le branchage manque, au lieu de couper du taillis, on acheve de bien couvrir la loge avec du feuilage, de la fougere, ou ramassis de mort bois, qui nuit plus au taillis qu'il ne lui est profitable : cette façon de ménager le taillis doit ôter tout soupçon de sa dégradation.

On voit qu'en prennant ces précautions, les pipées ne sont point préjudiciables aux taillis où on les place, puisqu'on coupe si peu de bois en les faisant. Après la saison passée de la pipée, on peut encore redresser les branches pliées des routes, & couper les harres qui tiennent ces branches liées. A l'égard des entailles faites aux branches & aux perches, elles sont recouvertes par la séve au bout de deux ans & souvent plutôt, & l'arbre de la pipée n'en ressent aucune incommodité, lorsque ces entailles sont faites avec ménagement : les branches coupées à l'arbre, loin de lui préjudicier, contribuent à faire grossir le tronc : comme on émonde les arbres pour les faire profiter, l'abbatis de ses branches ne lui est pas plus nuisible. Donc les pipées faites dans les taillis leur nuisent peu ou point dutout, pour peu que le Pipeur soit prudent.

Voilà donc toutes les précautions à prendre, & les attentions nécessaires pour rendre votre pipée faite & parfaite. Il est vrai que quelques Pipeurs font une petite haie comme une enceinte autour de la pipée, & particulierement au fond des routes, pour arrêter les oiseaux qui s'enfuient ; mais j'ai toujours trouvé cette précaution si inutile, que je m'en suis dispensé quand j'ai eu reconnu que cette peine servoit plus à faire échapper les oiseaux, qu'à les en empêcher, puisque cette enceinte fait tomber ordinairement ceux qui courent après les oiseaux qui se sauvent pédestrement, & qu'elle n'est pas suffisante pour arrêter ceux qui s'échappent en voltigeant, & comme j'ai réconnu cet abus, je me suis abstenu de faire de pareilles enceintes.

### *Maniere de tendre la Pipée.*

On appelle tendre la pipée, la maniere de placer les gluaux & de les distribuer, tant sur les branches de l'arbre, que sur les perches des routes.

On commence le soir à tendre par les perches des routes, & on finit par l'arbre : le matin, c'est le contraire ; on commence par l'arbre, & on finit par les perches, sans que cela doive paroitre misterieux ; car il n'y auroit point d'inconvenient à commencer indistinctement par l'un ou par l'autre, si ce n'étoit de faire tort aux gluaux : lorsque vous commencez le soir à les placer d'abord sur l'arbre, le soleil est plus chaud en commençant de tendre, que quand vous avez fini de tendre, à quoi on employe quelquefois plus d'une heure, & cette heure de différence diminue considérablement le soir la grande ardeur du soleil, qui fait fondre & sêcher la glu : quoique cette différence ne soit pas grande, cependant elle est sensible, & nuit souvent plus qu'on ne voudroit, sur-tout lorsque l'arbre est bien à découvert, & que le soleil donne à plomb dessus.

On monte donc sur l'arbre avec une poignée de gluaux suffisante pour le tendre, que l'on tient d'une main ; car il en faut une libre pour se soutenir, & les placer sur toutes les branches préparées & entaillées : c'est alors que vous vous servez de l'échelle faite, comme je l'ai dit, d'un arbrisseau garni de branches, coupé à demi pied du tronc. On commence à poser les gluaux sur les branches supérieures, en descendant à mesure ; car autrement le pipeur emporteroit avec soi les gluaux à mesure qu'il les placeroit, puisqu'ils s'attachent à tout ce qu'ils touchent, & qu'on a bien de la peine à s'en garantir.

On pose les gluaux dans les entailles faites aux branches, comme nous avons dit, à distance l'un de l'autre d'un bon demi pied & plus, s'ils sont longs : s'ils sont courts, on les pose à quelque distance moindre, couchés & panchés sur les branches l'un sur l'autre, à hauteur d'environ quatre doigts sur l'arbre, & d'environ trois doigts sur les perches, à peu près de la largeur du corps des oiseaux, observant de les placer en droite ligne le long de la branche, afin qu'aucun oiseau qui s'y pose, ne puisse éviter de s'y prendre, soit par le gluau supérieur, soit par l'inférieur, & souvent par tous les deux, quoiqu'un seul suffise pour arrêter un oiseau gros & fort, & pour le faire tomber, n'ayant plus alors la liberté de ses ailes, qui ne peuvent le servir à son gré, parceque s'étant posé entre deux gluaux, il ne peut partir sans étendre les aîles, que l'un ou l'autre des gluaux saisit & englue : l'oiseau s'y est posé en fermant les aîles ; mais il ne peut partir qu'en les ouvrant & les étendant ; & lorsqu'il se voit embarrassé, & qu'il veut éviter le piége, qu'il n'apperçoit souvent, que quand il est placé sur la planche garnie de gluaux, il se hausse ou se baisse pour les éviter ; mais quoiqu'il fasse, il est saisi par l'un

de ces gluaux, qui ne s'attache pas moins aux plumes du dos que du ventre, & même aux aîles d'abord qu'il veut s'en servir pour s'envoler : plus il croit se débarrasser plus il s'embarrasse, & le moindre mouvement qu'il se donne le fait tomber & quitter la branche, d'où il est précipité comme un peloton qu'on auroit jetté en l'air : plus il est lourd, plus sa chute est rapide ; & cet oiseau tombe à terre avec telle roideur, qu'il est étourdi pendant quelque tems avant de reprendre ses sens, & de songer à s'échapper.

L'arbre étant une fois tendu & garni de gluaux du haut en bas, on tend ensuite les perches des avenues ou routes, en mettant les gluaux à moindre distance que sur l'arbre, sans qu'ils panchent d'un côté ni d'un autre ; parce que s'ils sont de travers sur la branche, l'oiseau s'en appercevant au moment qu'il s'y pose, les évite en se tenant panché du côté opposé à la branche d'où les gluaux panchent : cela n'arrive pas quand ils sont placés en droite ligne : alorsde quelque côté que l'oiseau y arrive, il est toujours pris si la glu est friande & bonne. Il faut aussi que les gluaux soient plus couchés le long des perches que sur les branches de l'arbre, parce que les gros oiseaux sont supposés s'y prendre ordinairement, & les petits sur les perches, quoiqu'il s'en prenne des uns & des autres & sur l'arbre & sur les perches.

Le tout étant ainsi bien preparé & bien tendu, il s'agit de faire placer tout le monde dans la loge ou dans les loges, afin de les arranger de façon qu'en remuant, personne ne touche aux branches dont la loge est construite, parce que cela l'agite & la fait remuer toute entiere. Le Pipeur y entre le dernier, tant par politesse, que pour avoir la liberté d'une sortie ; & après s'être un peu tranquillisé pour se délasser de la fatigue assez grande d'avoir tendu la pipée, & pour remettre le calme dans un lieu où tant de mouvement ne s'est pû faire sans quelque bruit ; ( car il est très-nécessaire d'y garder le silence, & de n'y parler que très-bas ; les oiseaux ayant l'ouie très-fin, ne s'approchent très-souvent qu'en écoutant de loin, ) on commence donc à frouer après quelques momens de silence, pour mettre les oiseaux en mouvement, & les exciter à approcher avec curiosité & animosité, pour s'assûrer de ce qui se passe, & pour découvrir si leur ennemi commun est là, & lui déclarer la guerre ouvertement.

## *Heure favorable pour commencer à piper.*

La pipée se fait ordinairement deux fois le jour, le soir & le matin. Il est bon d'avoir fini de tendre le soir entre quatre & cinq heures, si elle se fait dans l'arriere-saison, à cause de la brieveté des jours ; mais si on la fait dès le mois d'Août, il suffit d'avoir tendu à cinq heures & demie & même plus tard, par plusieurs raisons. Ce n'est pas que les oiseaux ne viennent de meilleure heure ; mais ce n'est pas le bon moment ; car les oiseaux sont dispersés dans la campagne pour y chercher leur vie, & ils ne reviennent aux bois que pour s'y coucher : ainsi ce seroit se tourmenter envain, que d'appeller de trop bonne heure, & cela rebuteroit les oiseaux, qui ayant entendu piper long-tems de loin, se soucient peu d'approcher, s'étant accoutumés insensiblement à la voix de l'appeau ; par conséquent ils sont moins actifs à approcher, & même ils ne s'approchent qu'avec défiance : & pour peu que le Pipeur donne un faux ton, il ne tient plus rien ; car l'oiseau instruit du piége qui lui est tendu, se retire en faisant un cri qui sert de signal aux autres de ne plus approcher, & le Pipeur ne voit & n'entend plus d'oiseaux autour de lui, pour avoir pipé de trop bonne heure.

D'ailleurs plus le soleil est haut, plus il est chaud, & plus il fait fondre la glu, qui étant devenue trop liquide à l'ardeur du soleil ne prend & n'arrête plus les oiseaux, quoiqu'ils se posent sur les gluaux ; & vous avez le déplaisir de voir qu'ils les font tomber, & qu'ainsi ils détendent la pipée sans se prendre, ce qui n'est plaisant ni agréable au Pipeur ni à sa compagnie, puisqu'ils n'y trouvent point leur compte ni pour le plaisir ni pour le profit.

On peut piper jusqu'à ce que la nuit soit close, parce que les oiseaux de jour donnent & se tiennent aux environs de la pipée tant qu'ils voyent clair, & les oiseaux de nuit approchent ensuite ; car si le Pipeur sçait piper, il a bientôt fait venir les hiboux & les chouettes, s'il y en a aux environs de la pipée.

On pipe le matin depuis la pointe du jour jusqu'à huit, neuf & même dix heures, selon la saison, & le tems qu'il fait ; car s'il est sombre, couvert, sans soleil, sans pluie & sans vent, on peut prendre alors des oiseaux toute la journée ; mais c'est gâter la pipée pour plus de huit jours, parce que les oiseaux accoutumés & rebattus des cris de la chouette & du hibou, ne sont plus si ardens à venir à la pipée ; ils se contentent de crier de loin, & ne s'approchent point, ce qui n'accommode pas ; ainsi le mieux est de ne point passer les huit heures & demie

ou neuf heures dans la saison avancée ; car ce seroit piper trop tard, au mois d'Août, tems auquel le soleil est très-chaud avant huit heures. J'ai vu & entendu des geais contrefaire la chouette & le hibou comme le Pipeur même, pour l'avoir entendu piper trop long-tems ; c'est ce qui rebutte les oiseaux.

Il faut avoir tendu la pipée le matin avant que de piper, cela emporte assez de tems, quoiqu'on s'y soit pris avant le jour, à moins que dans une saison sereine & tranquille, sans avoir à craindre pluie, vent, brouillard, rosée, ni gelée pour le lendemain, on ne laisse la pipée tendue du soir au matin ; pour lors on n'a qu'à retendre les endroits détendus de la veille, & cela avance beaucoup pour pouvoir piper le lendemain matin de très-bonne heure.

Il est nécessaire de piper incontinent après l'aurore, parce qu'en attendant plus tard, les oiseaux quittent le bois pour aller aux champs, & n'y reviennent qu'après s'être rassasiés, pour se mettre au frais quand le soleil les chasse des lieux sans ombrage : le Pipeur a tout lieu de s'impatienter à attendre leur retour, & il se trouve contraint par l'ardeur du soleil de détendre promptement pour faire comme eux, je veux dire, revenir à la maison, aussi peu chargé à son retour qu'à son départ.

Il est vrai qu'on s'épargne beaucoup de peine en laissant la pipée tendue du soir au matin, mais il n'est bon d'en user ainsi, que quand la saison est peu avancée ; car il arrive des gelées blanches dans l'arriere-saison, qui se convertissent en brouillards fort épais qui se tournent en pluye ; & cette gelée blanche met vos gluaux hors d'état de s'attacher & de prendre.

Les momens précieux pour la pipée sont le matin au lever du soleil, & le soir à son coucher ; c'est ordinairement à ces heures là qu'est le fort de la chasse : ce n'est pas qu'on ne fasse fortune avant & après ces heures marquées ; mais c'est le matin communement avant que les oiseaux soient sortis du bois, comme on vient de dire, ou lorsqu'ils y rentrent le soir pour trouver gîte, qu'ils se prennent plus frequemment : c'est au moins dans ce tems-là qu'ils sont plus en mouvement, & plus disposés à se prendre ; d'abord qu'on commence à piper, ils s'approchent assez volontiers, pour peu qu'il s'en trouve aux environs de la pipée.

### *Maniere de piper & d'appeller les Oiseaux.*

J'ai dit précédemment qu'on commence par frouer pour attirer les oiseaux, & exciter leur curiosité. Cela se fait en soufflant dans une feuille de lierre, à laquelle on fait un trou rond avec les dents, l'ongle, ou un couteau, en levant la principale côte du milieu, à un tiers de distance de la queue, de la largeur de ce trou qui est rond à y passer un gros grain de chenevi. En soufflant dans cette feuille pliée en deux dans sa longueur, on contrefait un petit oiseau qui appelle les autres à son secours, ce qu'il ne fait que lorsqu'il a rencontré l'ennemi commun, soit hibou, soit chouette, ou autre : d'abord que ce petit oiseau buissonnier fait ce cri, tous les autres s'animen & courent en foule, cherchant de côté & d'autre pour trouver l'objet de leur haine & lui livrer bataille.

On froue aussi avec la lame d'un couteau, dont on applique le tranchant en long sur les deux lévres, & pour lors on contrefait un moineau, qui fait ce cri d'abord qu'il apperçoit l'ennemi ou quelque bête qui leur fait la guerre : si un moineau apperçoit un chat en embuscade & qui le guette, il fait ce cri qu'on peut imiter, & qui attire les autres oiseaux à la pipée, tant petits que gros ; cela les reveille de leur peu de vivacité à s'approcher, & les rend plus curieux.

Plusieurs personnes font un petit sifflet avec un peu de cire, & une plume de corbeau, de pigeon ou de volaille, & s'en servent à frouer, ce qui ne fait pas mal : d'autres se servent de ce petit sifflet où ils font un trou par-dessus ou au bout, qui diversifie le ton en posant le doigt dessus, & le relevant alternativement, de façon qu'ils contrefont le cri du mésange en colere, & qui apperçoit quelque chose de préjudiciable, dont elle veut que les autres oiseaux se garantissent par l'avertissement qu'elle leur donne par cette espéce de cri.

Après avoir froué quelque tems, pendant lequel on prend souvent beaucoup d'oiseaux, & sur-tout des rouges-gorges, on en garde quelques-uns, que l'on fait crier de tems en tems, & on donne quelque coup de pipeau en contrefaisant la chouette & l'hibou. Il faut faire ensorte de les imiter si bien, qu'ils y soient trompés eux-mêmes, puisqu'ils viennent se poser sur l'arbre incontinent après le soleil couché ; si le Pipeur sçait bien piper: S'ils ne font qu'approcher sans se poser sur l'arbre, ils s'y poseront bientôt, si le Pipeur contrefait la souris avec sa bouche, en faisant aussi remuer quelques feuilles séches, soit de la loge, soit de celles qui y sont à terre ; car si on sortoit de la loge, ils n'approcheroient pas.

On donne les premiers coups de pipeau un peu fort, pour que les oiseaux entendent de loin ; mais il en faut diminuer le ton à mesure qu'ils approchent ; sinon ils seroient rebutés dans l'instant, & ne se mettroient pas en peine de chercher & de trouver la chouette que l'on contrefait

trefait ; ils resteroient tranquilles en place, sans voltiger de côté & d'autre, pour en faire la découverte à force de changer de branches. Lorsqu'ils ne paroissent point assez animés, on fait crier de tems à autre quelques oiseaux déjà pris, en faisant attention à ne point les laisser crier faux ; de quoi le Pipeur habile s'apperçoit, lorsque les oiseaux s'éloignent au lieu de s'approcher.

Quant aux pipeaux ou appeaux, qui sont termes synonimes, on en fait de plusieurs sortes. Les uns en font avec une écorce de merisier bien ratissée, polie & applanie avec le couteau ou le canif, & ils la mettent entre deux morceaux de plomb propre à mettre dans la bouche, de la largeur d'un quart de pouce, & de la longueur d'un pouce & demi. Dautres en font avec un morceau de coudrier qu'ils fendent & qu'ils rejoignent après avoir applani les deux parties séparées, & y avoir levé un petit morceau très-mince qu'on appelle *languette*, de la longueur de sept ou huit lignes. Après l'avoir rétreci avec la pointe du canif, & avoir fait une ouverture suffisante à ces deux parties pour faire passer l'air entre-deux, ils les rejoignent & les lient par les bouts avec une ficelle, puis ils s'en servent à piper : on augmente l'ouverture pour grossir le ton. D'autres aussi font des pipeaux avec un morceau de coudrier dont ils levent un morceau dans le milieu : ils applanissent le morceau par-dessous, & la hoche dont il est tiré;alors ils posent dedans une feuille d'herbe d'une espéce de chiendent large, ou une écorce de merisier ou de cerisier, ou un bout de petit ruban de soie; puis ayant appliqué & rejoint le morceau enlevé qu'on remet en sa place, ils laissent dans l'entre-deux un espace à faire passer l'air, qu'on diminue ou augmente jusqu'à ce qu'il soit au point desiré, & ils s'en servent à piper après l'avoir ajusté à leur gré. D'autres encore se servent de différentes herbes, ou de chiendent doux & sans poil; car celui qui a du poil fait saigner les lévres ordinairement ; c'est une espéce de chiendent large de deux ou trois lignes, qui croît dans les lieux humides à l'ombre dans les bois : ils tiennent cette feuille d'herbe entre les doigts, avec quoi ils contrefont la chouette & le hibou de tems à autre ; car si l'on pipe trop fréquemment, les oiseaux ne font aucun mouvement, & n'ont d'autre application que de se garder du piége, dont ils se défient de plus.

Pour moi, qui ai pris l'habitude de piper librement & aisément dès ma jeunesse ; je me sers d'une feuille de cette herbe, que je mets dans ma bouche sans la tenir avec les mains ; j'en tire tel son que je veux, soit chansons, soit autres cris, & je me trouve libre de mes deux mains, avec lesquelles je tiens les oiseaux pris, que je fais crier par intervalle; car les autres s'épouvanteroient d'entendre toujours les mêmes cris, & ils s'enfuiroient.

Chaque oiseau qu'on fait crier, attire ordinairement ceux de son espéce ; cependant la rouge-gorge attire puesque tous les autres, & elle fait peu de bruit ; le pinson attire les grosses & petites grives, les merles, les geais, les pies : les plus petits attirent ordinairement les plus gros ; les geais attirent les corbeaux & les pies : ils font souvent tant de bruit, qu'ils étourdissent & rebutent les autres. Ils attirent aussi leurs pareils ; mais ils sont difficiles à tenir, parce qu'ils pincent avec leur bec à emporter la piéce : pour prévenir leur malin vouloir, on leur abat la partie inférieure du bec qu'on leur casse ; & pour lors ils ne peuvent plus pincer : il faut s'en défier, aussi-bien que des pies qui sont traîtresses. On prend tous les oiseaux qui grimpent aux arbres, comme les piverds qui sont comme des perroquets, excepté leur bec : on prend aussi tous les autres qui se tiennent aux arbres, & qui y font des trous avec leurs becs. Pour les faire venir, on frappe de son couteau ou d'un petit bâton contre le talon ou la semelle du soulier, ou même contre l'arbre à leur imitation : d'abord qu'ils entendent frapper ainsi, ils viennent sur l'arbre, & descendent souvent par curiosité jusques sur la loge ; puis ils remontent & vont le long d'une branche qu'on a faite exprès pour eux en préparant l'abre de la pipée.

A mesure qu'on a pris des oiseaux, ou on les tue, ou on les renferme dans un sac maillé afin de les y conserver en vie pour en avoir de propres à crier lorsqu'il est nécessaire, en faisant attention à ceux qui crient convenablement ; car il faut tuer ceux qui ont le cri aigre & peu naturel, qui font sauver les autres au lieu de les faire approcher ; sinon on ne prendroit rien, & on piperoit infructueusement.

On les tient par les deux aîles qu'on joint sur le dos de l'oiseau, qui dans cette situation ne peut nuire ni blesser, & ne fait point de bruit par le mouvement de ses aîles, ce qui arriveroit si on ne le tenoit que par les pattes.

### *Saison convenable à faire la Pipée.*

La pipée ne se fait pas en toute saison indistinctement ; ce n'est pas qu'on ne puisse attirer quelques oiseaux en tout tems ; mais il en vient moins lorsque les arbres sont dépouillés de leurs

feuilles, & qu'il est comme impossible de se couvrir dans la loge où l'on se cache pour n'en être pas vû : il est vrai que la fougere peut suppléer au défaut des feuilles. Il y a donc des tems & des saisons plus convenables les unes que les autres : la saison la plus avantageuse pour faire la pipée avec grand succès, c'est pendant tout le mois de Septembre jusqu'au quinze d'Octobre, communément avant les vendanges & après; ce n'est pas qu'on ne puisse la commencer plutot, & la finir beaucoup plus tard.

On ne peut faire la pipée avant le mois d'Août, parce que les oiseaux sont encore occupés à nourrir leurs petits des dernieres pontes, & que ces petits ne sont point encore susceptibles de haine contre les chouettes & les hiboux qu'ils ne connoissent point; & quand ils voudroient leur témoigner du ressentiment, la force n'y seroit pas, quoique la volonté y fût.

D'ailleurs, si on fait la pipée dans ce tems-là, je veux dire avant le mois d'Août, c'est travailler à détruire l'espéce, sans pouvoir profiter des oiseaux que l'on prendroit : je dis détruire l'espéce, & ce seroit un grand mal, parce que les peres & meres venant à se prendre alors à la pipée, ils laissent trop tôt leurs petits orphelins; car n'étant point encore assez forts pour aller chercher leurs besoins eux-mêmes, ils périssent dans le nid; & s'ils ont quelque force pour le quitter, ils n'en périssent pas moins; car étant tombés par terre, ils y meurent de langueur, ou deviennent la proie des renards & des oiseaux carnaciers.

Je dis, sans pouvoir profiter des oiseaux; car ces oiseaux qui à peine sont quittes de couver & d'élever leurs petits, sont si maigres, & même si peu en chair, qu'il n'est pas possible de les manger, à quelque sauce qu'on puisse les mettre : c'est donc détruire l'espéce sans aucune utilité, & même sans aucun plaisir; car d'être enfermé dans une loge pendant la chaleur, comme au tems de la canicule, n'est point un plaisir souhaitable. J'ajouterai à toutes ces raisons, celle de ne pouvoir attirer les oiseaux facilement à la voix du hibou & de la chouette; car attentifs à nourrir leurs petits, & à se nourrir eux-mêmes, tout autre soin les occupe peu, ou point du tout : ainsi toutes ces raisons doivent persuader que la pipée ne doit pas se faire en d'autre saison que celle que j'indique, qui est la meilleure.

Il est vrai que c'est plus par amusement que pour le profit, que se fait la pipée quelquefois dans le tems des merises, & que les oiseaux enyvrés du jus de ce fruit, y viennent; mais ce n'est pas en aussi grand nombre que dans une saison plus avancée.

La pipée se peut faire plutôt & plus tard que je ne dis; mais cela depend de plusieurs circonstances : la douceur du tems dans une saison avancée y engage souvent, & le loisir dont jouit un homme qui aime cette chasse, lui en fait faire la tentative au risque de ne rien prendre : il la fait alors plutôt pour s'amuser & passer son tems, que pour le profit qu'il en prétend.

J'ai omis de dire ci-devant, que des Pipeurs se sont avisés de porter & d'attacher sur leurs arbres de pipée, des hiboux & des chouettes, ou à leur défaut, de leurs aîles sur la loge : j'ai cru d'abord bien faire de les imiter, mais j'en ai reconnu l'abus; car ce stratagême, loin d'attirer les oiseaux, les fait fuir ou rester en place, quand ils apperçoivent la chouette ou le hibou, qu'ils n'approchent pas de trop près : il ne m'a jamais réussi; je ne dis pas qu'il ne puisse réussir quelquefois, cela dépend de la disposition des oiseaux. J'ai conservé du soir pour le matin un oiseau vivant, comme merle, grive, ou geai, pour les faire crier en commençant à piper le matin; cette précaution me réussissoit quelquefois assez heureusement, & je m'en trouvois mieux que de poser sur ma loge une chouette ou un hibou.

## *Tems propre à pouvoir faire la Pipée avec succès.*

Pour pouvoir faire la pipée agréablement & avec succès, il faut choisir un tems tranquille, sans trop de chaleur, & sans un froid trop cuisant; car s'il fait trop chaud, la glu devient si fluide, qu'elle tombe des gluaux, & qu'elle a dans cet état trop peu de force pour prendre & pour arrêter les oiseaux qui s'échappent très-facilement, en arrachant sans peine avec le bec le gluau qui les retient. S'il fait trop froid, la glu devient si dure, qu'elle ne s'attahe point du tout, & que les oiseaux se posent par-tout indistinctement, sans danger d'être pris, puisqu'aucuns gluaux ne s'attachent à leurs plumes. Le Pipeur n'a donc d'autre satisfaction que de les faire venir sans les prendre, & de leur voir faire tomber tous les gluaux, sans qu'aucuns soient en état de les arrêter.

S'il fait un tems pluvieux ou un brouillard épais & humide, la glu ne fait pas son devoir. S'il fait aussi beaucoup de rosée le matin, avant qu'elle soit dissipée, le Pipeur ne fait pas fortune : avec l'incommodité de la pluie pour lui, il a le chagrin de voir que les oiseaux ne viennent pas; & au cas qu'il en paroisse quelques-uns auprès de la pipée, ils se tiennent tranquil-

les sans voltiger de côté & d'autre, restant à la même place. On a beau bien piper, & se donner toute la peine possible, c'est inutilement; on ne fait que rebuter & rebattre les oiseaux sans en prendre: ajoutez à cela que la pluie tombant sur les feuilles, les inquiete par le bruit qu'elle y fait. C'est pourquoi il vaut beaucoup mieux se tenir en repos; car les oiseaux craignent de se mouiller: & s'ils le sont, quand la glu prendroit à merveille, elle ne s'attacheroit pas aux plumes mouillées. Ainsi le Pipeur a le désagrément de tendre & de détendre sa pipée, & de la quitter sans avoir rien pris qui le puisse dédommager de sa peine.

Il n'en est pas de même, si apès une pluie douce le tems devient calme, quoique sombre; pourvu que les arbres soient essuyés, les oiseaux occupent tellement le Pipeur, qu'il n'a pas le tems de rester oisif dans sa loge: ils donnent si opiniâtrement à la pipée, qu'il suffit qu'ils ayent entendu quelques coups de pipeaux, pour ne plus abandonner l'endroit où ils font un tel carillon, que le Pipeur en est tout étourdi, & qu'il ne sçait souvent auquel courir; car ils ne se rebutent pas pour le voir sortir de la loge. Il en est presque de même le matin pendant un brouillard sec; soit disposition alors à entrer en colere, soit qu'ils voyent moins, ils sont très-animés, & font de leur propre mouvement honneur au Pipeur, sans qu'il soit obligé de les exciter beaucoup.

S'il fait du vent, pour peu qu'il soit fort, il n'est pas possible de tendre l'arbre, quoiqu'il soit à l'abri: car à mesure qu'on tend une branche, les gluaux tombent à terre, ou sur le Pipeur qui a bien de la peine à s'en débarrasser, & la glu fait des taches qu'il n'est pas possible d'ôter. Dans cette circonstance le Pipeur est obligé de tendre roide; & alors les oiseaux qui se prennent, laissent seulement leurs plumes aux gluaux qu'ils ne peuvent détacher de la branche où ils sont posés, qu'en tirant bien fort; & à moins qu'ils n'emportent le gluau avec eux, ils s'échappent au grand déplaisir du Pipeur.

Il est vrai qu'on peut tendre quelquefois les routes, parce qu'elles sont plus à l'abri que l'arbre qu'on ne tend pas alors: mais on n'est pas fort avancé: car soit que les oiseaux entendent difficilement le Pipeur, à cause du vent qui ne porte pas la voix de tous côtés, ou que les arbres & les feuilles agités fassent tant de bruit, que les oiseaux inquiets n'osent s'approcher, quand même ils entendroient, ils restent en place sans se soucier de satisfaire leur curiosité, ni l'avidité du Chasseur, qui perd son tems & ses peines.

Le meilleur moment pour la pipée est donc un tems calme & tranquille, quelques instans après une pluie légere & chaude: alors les oiseaux sont si animés & si disposés à se prendre & à donner de bon cœur, que la capture est souvent plus grande qu'on ne voudroit; car le moindre coup d'appeau les fait accourir avec tant de précipitation, qu'on n'a pas assez de jambes pour courir après, ni assez de mains pour les ramasser; ce sont toutes sortes d'oiseaux qui viennent indistinctement. La raison de ce grand concours d'oiseaux est qu'ils sont retournés des champs aux bois pour s'y mettre à couvert; car ils pressentent les mauvais tems, & qu'étant assemblés en grande quantité, ils s'excitent & s'animent les uns les autres: c'est, pour ainsi dire, à qui se prendra le premier; ils se jettent jusques sur la loge; ils ne se font point attendre, & un seul pris suffit pour que les autres accourent à son secours pour peu qu'il crie, sans que le Pipeur soit obligé de prendre la peine d'appeller.

Un tems de brouillard sec le matin est fort bon, comme je l'ai dit, pourvû que le tems soit calme, qu'il ne soit point trop épais ni trop humide, & qu'il ne se convertisse point en pluie, parce que l'humidité & la pluie nuisent à la glu; que les oiseaux ne volent point, ou peu, lorsque les arbres sont mouillés, & que le Pipeur se gâte & se morfond inutilement. Ce tems sombre & disposé à la pluie retient apparemment les oiseaux au bois, & ils s'apperçoivent peu des gluaux, qu'ils évitent moins qu'en tout autre tems.

C'est donc un tems calme, sans pluie, sans vent, tant le matin que le soir, qu'il faut pour réussir à cette chasse, & y avoir tout le plaisir qu'on en peut attendre; car il est disgracieux & dangereux de monter sur l'arbre pour le tendre & le détendre lorsqu'il est mouillé: il est encore plus disgracieux de s'asseoir par terre quand elle est humide; car rester trois ou quatre heures à l'humidité sans mouvement, peut donner la colique & des rhumatismes. Une petite gelée blanche dans l'arriere-saison attire beaucoup de pinçons, qui ne viennent guéres à la pipée sans y amener de grosses grives qui vont ordinairement en grande bande, & peu s'en retournent comme elles sont venues.

### *Oiseaux qui se prennent ordinairement à la Pipée.*

Il ne m'est pas possible de nommer tous les oiseaux qui se prennent à la pipée, parce qu'ils ne portent pas le même nom dans tous les pays, & qu'il en est beaucoup dont le vrai nom

m'eſt inconnu; ce n'eſt pas faute d'en avoir pris de toutes les eſpéces qu'on peut prendre à cette chaſſe; & j'aurois bien plutôt fait de dire ceux qui ne s'y prennent pas.

On y prend à la brune les hiboux, les chouettes & autres oiſeaux nocturnes leurs diminutifs, ſur-tout en contrefaiſant la ſouris, c'eſt ce qui les fait approcher à l'inſtant : elles leur ſervent de mets exquis, au défaut d'autre gibier. Au lever du ſoleil, ou lorſqu'il va ſe coucher, on prend des groſſes buſes, des éperviers, des tiercelets, émouchets, émerillons, qui ſont tous oiſeaux très-voraces & très-carnaciers : à l'égard des buſes, on contrefait leurs cris & leurs voix; d'ailleurs l'envie de profiter de quelques oiſeaux qu'ils entendent crier de façon à s'imaginer qu'ils ſont tenus à quelques pieges, fait approcher ces ſortes d'oiſeaux avides & gourmands, & les fait poſer ſur l'arbre de la pipée, où l'on a fait des branches exprès pour les y attirer, comme je l'ai dit ailleurs, & d'où ils tâchent à découvrir le lieu où ſont les oiſeaux qui crient, afin de pouvoir fondre ſur eux à leur avantage. Quoique ces gros oiſeaux ſoient très-forts des aîles & du corps, leurs plumes chargées & garnies d'un duvet fort doux, ſont très ſuſceptibles de s'attacher à la glu, qui ne les quitte point, car il y a de la priſe : & plus ils ſe remuent pour ſe débarraſſer des gluaux, plus ils en ſont ſaiſis & entortillés étroitement : dès qu'ils quittent la branche où ils s'étoient poſés, ils tombent de roideur ſur la terre, & cette chute les étourdit tellement, qu'à peine peuvent-ils ſe remuer dans cet état; mais on doit bien ſe donner de garde de leurs ſerres en les ramaſſant, car ils ne quittent pas facilement ce qu'ils accrochent, quelque choſe qu'on faſſe : il faut donc avoir la précaution de ſe ſervir d'un gant bien épais pour les prendre à la main, après leur avoir mis le pied ſur le corps, & prendre garde qu'ils n'attrapent les jambes qu'on n'en débarraſſe qu'avec beaucoup de peine : on peut les aſſommer d'un coup de bâton, ou du dos de la ſerpe. Les émouchets & autres de ce petit volume, ne ſont pas ſi dangereux que les buſes.

Les corbeaux s'y laiſſent prendre auſſi très-ſouvent; mais ils ont la précaution de ſe poſer tout haut de l'arbre ſur les branches les plus élevées, & même tout au bout : on les prépare & on les tend exprès pour eux, lorſqu'on a deſſein d'en prendre : ils ſont plus forts à proportion que les buſes & même plus alertes.

Les pies ſont ſi animées à la pipée, qu'elles détendent un arbre du haut en bas : elles s'y prennent avec tant d'opiniâtreté, qu'il eſt aſſez difficile de s'en débarraſſer; & quand elles ſont tombées elles courent avec tant de rapidité, qu'on a bien de la peine à les attraper. Je me ſuis trouvé quelquefois ſi obſédé de pies & de corbeaux qu'il étoit impoſſible de s'entendre; & je me ſuis vû contraint, pour m'en débarraſſer & les diſſiper, de ſortir de la loge & de leur jetter des bâtons en l'air pour les chaſſer : quoiqu'effarouchées de la ſorte, elles reviennent encore avec ardeur d'abord qu'elles entendent piper. Un tel tintamarre fait ſouvent préjudice, parce qu'elles détendent toute la pipée haut & bas, & qu'ainſi on n'a pas la ſatisfaction de prendre autant d'oiſeaux bons à manger, qu'on en auroit ſans leur importunité.

Les geais ne ſont pas des derniers à ſe rendre à la pipée; ils ſe joignent toujours aux pies pour leur aider à faire tapage & carillon, qui ſont à la vérité divertiſſans, mais qui ne ſont pas profitables, à moins que le Pipeur n'en veuille aux pies & qu'il n'en faſſe ſon capital. Les merles ſe joignent auſſi aux précédens; & comme ils ſont grands clabaudeurs, ils font enſemble un trio qui reſſemble plus à un ſabat d'oiſeaux, qu'à un concert récréatif & tranquille. Les becs des geais & des pies ſont à éviter; car ils ne ſont point de bien où ils l'appliquent. Les pies, les geais & les merles ſont de tous les oiſeaux qui ſe prennent à la pipée, les plus difficiles à attraper, à cauſe de la vîteſſe de leurs courſes; car ils ſe ſauvent en courant au moment qu'ils tombent ſans être étourdis de leurs chutes : à moins que d'aller les prendre auſſi-tôt qu'ils ſont tombés, ils s'échappent, s'ils ne ſont tenus de pluſieurs gluaux, & s'ils ne ſont des jeunes de l'année; car les autres ſe ſervent de la vîteſſe de leurs pieds très-à-propos pour ſe procurer la liberté & la vie.

Si les groſſes grives viennent joindre leurs voix rauques à celles des autres, c'eſt alors que le Pipeur eſt à bout de toutes façons; car elles redoublent & augmentent tellement le cri des autres, qu'il eſt impoſſible de s'entendre, & lui donnent tant d'occupation & aux aſſiſtans, qu'ils ne ceſſent d'amaſſer. Je me ſuis vû, moi quatriéme, tous occupés à courir ramaſſer de tous côtés, ſans que ces oiſeaux animés ceſſaſſent de ſe jetter en foule & de tomber comme grêle, quoiqu'ils s'apperçûſſent du mouvement des Chaſſeurs; & comme le cri des oiſeaux redoublent à méſure qu'on les ramaſſe, les autres n'en ſont que plus animés & plus acharnés à ſe jetter par-tout tant ſur l'arbre que ſur les perches : alors on ne peut arrêter cette confuſion, qu'en tuant au plus vîte tous ces oiſeaux, pour ſupprimer leurs cris, en ceſſant de piper pendant quelque tems; ſouvent encore cela n'eſt pas ſuffiſant.

Les pinçons ſe mettent de la partie, & font leur petit carillon, ils s'attroupent en très-

grande quantité : & si les grosses grives ne sont point arrivées, ils ne tardent guéres à les attirer, pour peu qu'il s'en trouve dans le canton ; ils se jettent aussi par-tout indistinctement, & donnent par conséquent beaucoup d'occupation à ramasser, car ils sont bons fricassés, rôtis & frits. Les gros becs & les pinçons d'Ardennes viennent se mêler aux autres.

Ces gros piverds qui sont comme des perroquets, & qui ont le talent de percer avec leur bec tous les arbres tant durs qu'ils soient, viennent aussi prendre part à la fête : la curiosité les y attire dans le moment ; car ils se prennent plus volontiers en frappant avec quelque chose contre l'arbre.

Au lever du soleil, à son coucher, & les instans d'après, sont les momens favorables pour prendre des petites grives & des merles en quantité : c'est-là véritable heure du triomphe du Pipeur pour avoir du bon : ce n'est pas qu'il n'en prenne en d'autres momens ; mais ceux que je viens de dire sont communément plus profitables & les plus agréables, à cause que la chasse est plus tranquille. Aussi ne faut-il faire de bruit que le moins qu'il est possible, parce que les oiseaux s'ils ne sont animés & excités par le grand nombre, y regardent de fort près & sont faciles à dissiper & à écarter plus promptement que le Pipeur ne le desire ; car il vaudroit, pour ainsi dire, ne point cesser de prendre des grives, attendu leur excellente qualité, & l'usage qu'on en fait, tant rôties que fricassées & en pâte : elles sont très-exquises accommodées de ces trois façons, sur-tout quand elles sont grasses.

Les rouges-gorges, quoique moins exquises aux environs de Paris, à cause de la terre séche & sabloneuse, que dans la Lorraine & le pays Messin, où elles sont aussi délicates que les ortolans, ne sont pas des dernieres à s'approcher & à mettre les autres en train ; car la curiosité seule les fait prendre sur une perche, tandis qu'on en tend une autre, & même très-souvent sans papier, ce qui est d'un très-bon augure, parce qu'elles attirent d'ordinaire les autres oiseaux par leur petit cri qui est toujours bon pour les exciter & les faire approcher.

Les rossignols, les mésanges de toutes espéces, les roitelets, les verdiers, les moineaux, les fauvettes, & autres de différentes espéces qu'il seroit trop long de rapporter, se prennent à la pipée, & augmentent le produit de cette chasse. Tous ces petits oiseaux sont bons rôtis, fricassés, & meilleurs encore étant frits.

Ceux que je n'ai jamais pris à la pipée, sont les ramiers, les tourterelles, les sansonnets, les linottes, les chardonnerets & quelques autres, à moins que le hazard ne les fasse poser sur l'arbre ; mais ils ne viennent point au pipeau. Il est vrai qu'à l'exception des deux premiers, la perte n'est pas grande ; car ils augmenteroient peu le profit & l'amusement du Pipeur, qui en est bien dédommagé par la prise des autres, qui valent mieux. Tous oiseaux qui ne perchent point, & qui n'ont point d'antipathie pour le hibou & la chouette, n'approchent jamais de la pipée, ainsi cette chasse ne porte aucun préjudice à quelque sorte d'oiseaux que ce puisse être, mis sous la protection des Ordonnances sur le fait de la chasse.

### *Les Seigneurs devroient avoir des Gardes-Chasse qui sçussent la Pipée.*

La destruction d'un grand nombre d'oiseaux de proie, qui font un tort considérable au gibier de toute espéce, devroit être un motif assez puissant pour que les Seigneurs fussent curieux d'avoir des Gardes-Chasse qui sçussent faire la pipée sur leurs terres. Ils pourroient aussi s'en amuser eux-mêmes quelques momens pendant les vacances, ou en donner le plaisir aux Dames qui se trouvent chez eux, & qui ne peuvent toujours jouer ou lire ; car les plaisirs les plus diversifiés sont les plus flatteurs.

L'avantage de manger des grives prises à cette chasse, ne doit entrer pour rien dans cette vûe ; mais la destruction seule des pies, des piverds & des geais, doit être un motif suffisant, quand il n'y en auroit point d'autre que d'empêcher le dégât qu'ils font, pour que les Seigneurs autorisassent leurs Gardes, & les excitassent à faire cette chasse, puisqu'ils peuvent prendre d'une seule pipée plus de ces oiseaux, qu'ils n'en peuvent tuer pendant le cours de l'année. Quand même les Seigneurs fourniroient pour un éu de glu dans le tems des vacances, ne leur en coute-t'il pas d'avantage à leur payer tant par piéce des bêtes puantes ? Et d'ailleurs les Gardes n'en tireroient pas moins le reste de l'année à l'ordinaire ces oiseaux, qui font d'un tel préjudice sur une terre, qu'ils la dépeuplent entierement, comme nous l'avons dit, des liévres, lapins, perdrix, cailles & autre espéce de petit gibier.

J'ai marqué suffisamment quel dégât font à tout ce gibier les buses, le émouchets, émerillons, corbeaux, pies & geais, & les piverds dans les forêts, pour faire connoître aux Seigneurs l'importance & l'utilité de cette chasse. J'ai fait voir que le bien public exige la diminution du nombre de ces oiseaux, par des raisons connues de tout le monde ; car la destruction

en est impossible. Le Laboureur faisant une récolte plus abondante en grains & en vins, aura moins de prétextes spécieux pour se plaindre du tort que la quantité d'oiseaux lui a causé, & il sera moins autorisé à demander des diminutions de fermages qu'il se dit hors d'état de payer, parce que sa récolte n'est pas bonne. Il payera peut-être mieux son Maître.

Ceux qui sont préposés pour la garde des Capitaineries Royales, sçachant cette chasse, en feront un usage pour la conservation du gibier dans les plaisirs du Roi, qui ne sera pas d'un petit avantage, & ils lui couteront moins, si on prend les précautions convenables, sans rien changer à leurs états & à leurs conditions. Enfin, si on trouve peu d'utilité à faire la pipée; ce ne peut être que de la part de ceux qui n'en sont pas bien instruits; & l'on trouvera aussi qu'au pis-aller si elle est peu utile, elle n'est préjudiciable ni aux Seigneurs, ni aux Particuliers.

Ainsi je conclus qu'elle doit être plutôt désirée que défendue, & qu'on devroit imposer aux Garde-Chasse de ne point inquiéter ni troubler ceux qui la font avec la prudence nécessaire & le ménagement convenable pour les taillis, en quelques endroits qu'ils la fassent; & qu'au contraire ils doivent se mettre au fait eux-mêmes de la pouvoir faire avec succès.

# LA NOUVELLE MAISON RUSTIQUE, OU ÉCONOMIE GENERALE DES BIENS DE CAMPAGNE.

## QUATRIEME PARTIE.

Les Etangs, la Pêche, la Chasse, & autres amusemens Champêtres; la Cuisine & l'Office.

## LIVRE QUATRIEME.

La Cuisine, la Pâtisserie, les Confitures & les Liqueurs.

COMME la Cuisine est le lieu où l'on prepare les viandes qu'on doit servir sur table, il faut qu'elle soit bien bâtie, que la cheminée en soit grande, afin d'y pouvoir contenir les marmites & autres ustensilles dont on se sert pour aprêter les viandes: cette cheminée doit être garnie de gros chenets avec crampons pour soutenir les broches. Il y aura des cremailleres proportionnées à la grandeur de la cuisine: elle sera garnie d'un potager où il y aura plusieurs fourneaux de différentes grandeurs pour faire les ragouts; d'une forte table, & de toutes les ustensilles nécessaires, avec une lavanderie & une décharge de cuisine à côté.

Nous avons divisé ce dernier Livre en quatre Chapitres : le premier contient la maniere d'aprêter le gras & le maigre : le second traite des verjus & vinaigres : le troisiéme est pour la pâtisserie : & le quatriéme comprend les confitures & les liqueurs. Nous y suivrons l'ordre alphabétique, afin qu'on puisse plus aisément trouver ce dont on aura besoin.

# CHAPITRE PREMIER.

## *De la Cuisine par ordre alphabétique.*

AGNEAU, têtes d'agneaux pour entrée. Ayez des têtes d'agneaux & des pieds, échaudez-le bien & les faitez cuire dans une marmite, avec les foies & du petit lard, avec du bouillon assaisonné de sel, poivre, clou de girofle, & un bouquet de fines herbes ; étant cuites, tirez-les, & les servez avec un ragoût par-dessus.

Les pieds d'agneaux seuls se servent aussi pour entrée. Pour cela on les échaude, & on les fait cuire : étant cuits, on leve l'os du mileu, & on les farcit d'une bonne farce faite de blanc de dindon cuit, chapon, poulet ou perdrix ; on hache cette viande avec du lard blanchi de la tetine de veau cuite, quelques ris de veau blanchis, des truffes & des champignons, de la moëlle, une mie de pain trempée dans du lait, & toutes sortes de fines herbes, avec un peu de fromage à la crême, & de la crême autant qu'on le juge à propos : le tout bien hâché & bien assaisonné, on y met quatre ou cinq jaunes d'œufs & un ou deux blancs. Ces pieds étant farcis, on les trempe dans des œufs battus, puis on les panne, c'est-à-dire on jette dessus de la mie de pain bien fine ; après on les fait frire, & on les sert chaudement garnis de persil frit.

On fait un autre ragoût d'agneau ; on en prend un quartier, on le coupe en quatre, & on le larde de moyen lard ; puis on le met dans la casserole, & on lui laisse prendre un peu de couleur ; ensuite on le fait cuire avec bouillon, sel, poivre, clous, champignons, un bouquet de fines herbes ; étant cuit, on y met un coulis de veau & on le sert chaudement.

*Agneau.* Quartier d'agneau rôti. Faites rôtir un quartier d'agneau à la broche ; étant presque cuit, pannez-le d'une mie de pain mêlée d'un peu de sel & de poivre : & lui ayant fait prendre quelques tours de broche, tirez-le & le servez avec un jus d'orange ou citron.

*Alose grillée.* Il faut l'écailler & l'incifer, la froter de beurre fondu, la poudrer de sel, puis la faire griller à petit feu sur le gril, qu'elle soit de belle couleur. Vous la pouvez servir à l'oseille ; c'est-à-dire, vous faites une farce avec de l'oseille, & y ajoutez du persil, cerfeuil, ciboule, sel, poivre, muscade & bon beurre. On peut aussi la servir avec un ragoût de champignons, ou une sausse rousse avec capres, ou bien faites une sausse avec beurre frais, ciboule, persil haché, capres, le tout passé à la casserole avec bon assaisonnement, & vous délayerez le foie dedans pour lier la sausse.

On la sert aussi au court-bouillon : pour cela il faut l'écailler, l'inciser & la faire cuire avec vin blanc, un peu de vinaigre, sel, poivre, laurier, oignons piqués de clous de girofle, citron verd, & un morceau de beurre ; étant cuite, la tirer & la servir sur une serviette.

*Alouettes en ragoût.* Vuidez vos alouettes & les passez à la poële dans un peu de lard avec un oignon piqué de clous ; mettez-y des truffes, champignons & quelques foies gras ; poudrez le tout d'un peu de farine ; ensuire vous le mouillez de bouillon, si vous n'avez point de jus de bœuf ou de veau ; étant cuit & diminué à propos, vous liez le ragoût d'un jaune d'œuf & d'un peu de crême douce, avec un peu de persil haché, & vous retournez le tout sur le feu, pour que cela se lie ; mettrez-y un jus de citron & servez.

On les sert aussi rôties, mais il faut qu'elles soient piquées ou bardées : de cette maniere on ne les vuide point : quand elles sont presque cuites, on les panne d'un peu de mie de pain & sel menu ; on les sert avec verjus, sel & poivre : on les mange aussi à sec avec sel & orange.

*Aloyau en ragoût.* Ayez un aloyau de la premiere piéce, dégraissez-le & le piquez du côté du filet de gros lard bien assaisonné ; faitez-le cuire à la broche ; étant à demi-cuit, vous le retirerez & le mettrez dans une marmite avec jus de bœuf, un peu de champignons, un peu de truffes, morilles, & quelques culs d'artichauts, le tout haché, assaisonné de sel, poivre & un bouquet de fines herbes seulement pour donner goût ; on couvre la marmite, & on le laisse cuire ainsi doucement sur la braise ; étant cuit à propos, on tire l'aloyau, & on le sert avec un ragoût de ris de veau, de foies gras, de truffes, champignons, morilles, mousserons, culs d'artichauts, crêtes & pointes d'asperges, & bon assaisonnement, le tout

bien

bien lié d'un bon coulis & de bon goût ; vous le jettez dessus votre aloyau & le servez chaudement.

*Aloyau farci.* Votre aloyau étant presque cuit à la broche, vous prenez la chair du milieu que vous hachez bien menu avec du lard, moëlle de bœuf, fines herbes & bonnes garnitures, comme on vient d'expliquer au ragoût ci-dessus, & bon assaisonnement : ensuite vous en farcissez votre aloyau entre la peau & l'os, & le recousez proprement, de peur que la chair ne tombe dans la léchefrite en achevant de cuire ; étant cuit à propos & servi sur la table, on ôte les peaux pour avoir la liberté de le manger avec une fourchette ou cuillere.

*Aloyau roti.* Ayez un aloyau de telle grosseur qu'il vous plaira, faites-le cuire à la broche ; prenez garde qu'il ne soit point trop cuit, de crainte qu'il ne perde son suc : il veut être mangé saigneux & rouge dans son jus. Ceux qui ne l'aiment point si peu cuit, le coupent par tranches dans un plat ; puis y mettent un peu d'eau, du poivre, du sel, un filet de vinaigre, & quelques ciboulettes hachées, & le font bouillir un moment sur un réchaut ; on le sert ainsi. Quelques-uns au sortir de la broche le mangent avec une sausse aux capres & aux anchois qui se fait ainsi. On lave bien trois ou quatre anchois, on en ôte les arrêtes, & on les hache ; ensuite on les met dans une casserole avec des capres & du jus de bœuf assaisonnés de sel & de poivre ; on la fait seulement chauffer, & on la sert sous l'aloyau.

Le jus de bœuf se fait de cette maniere. Prenez un morceau de bœuf de cimier, coupez-le par tranches, & les jettez dans une terrine que vous couvrirez bien de son couvercle ; puis mettez de la pâte autour, ensorte qu'il n'y ait point d'air du tout : on le met sur un peu de feu, & on le laisse suer pendant deux heures ; ensuite on tire le jus, & on s'en sert dans le besoin.

*Anchois*, petits poissons de mer qu'on apporte tout confits au sel dans des petits barils ; on en fait ordinairement des salades, & c'est la façon la plus commune de les manger ; on les lave pour cela dans du vin ou de l'eau ; puis on les fend en deux, & on leve l'arrête du milieu ; on les arrange proprement sur des petites laitues, & l'on garnit de jeune cerfeuil. On fait aussi un coulis d'anchois, & il entre dans plusieurs ragouts tant gras que maigres. On frit, si l'on veut, les arrêtes d'anchois qui ont servi, après les avoir trempés dans une pâte faite avec de l'eau, de la farine, un œuf, un peu de sel & poivre ; ils servent de garnitures ou hors-d'œuvres avec orange & persil frit.

*Andouilles de cochon.* Prenez des gros boyaux de cochon, & ôtez-en le gros bout ; faites-les tremper un jour ou deux, ensuite tirez-les & les lavez bien : faites-les blanchir à l'eau chaude avec un peu de sel & quelques tranches d'oignons & de citron ; après qu'ils seront blanchis, jettez-les dans de l'eau fraîche, mettez les sur une table, & les fendez en plusieurs bandes ; vous les couperez de la longueur que vous souhaiterez : vous prendrez du ventre de cochon, & en ôterez le gras ; vous couperez cette viande en gros lardons de la même longueur de vos andouilles, & vous les formerez ainsi avec moitié d'un & d'autre, les assaisonnant comme il faut ; puis vous prendrez les chemises vous les nettoyerez bien, & les ferez aussi tremper quelque tems dans du vin blanc pour en ôter le mauvais goût ; vous les couperez de la longueur de vos andouilles, & ficellerez les bouts de chaque andouille, & les passerez proprement dans la chemise pour les en revêtir & les lier. Quand vous aurez fait vos andouilles, il les faut emporter dans une marmite avec de l'eau, des tranches d'oignons, un oignon piqué de clous de girofle, deux feuilles de laurier, un peu de panne de cochon, & vous le ferez cuire doucement en les écumant bien, y jettant après que vous les aurez écumées une pinte de lait ; vous les laisserez refroidir dans le même bouillon, & vous les tirerez ensuite, prenant garde de les rompre : on les fait griller sur du papier, & on les sert tout d'un tems.

*Andouilles de veau.* Ayez des boyaux de veau qui soient un peu gros ; lavez les bien proprement ; coupez-les de la longueur dont vous voulez faire vos andouilles, & ficellez un des bouts : prenez du lard blanchi, de la tetine de veau blanchie, de la fraise de veau de même ; coupez le tout par petits dez ou rouelles ; vous les mettrez dans une casserole, & les assaisonnerez d'épices fines battues, & une feuille de laurier ; il y faut du sel, du poivre, un peu de d'échalottes hachées, & vous y ajouterez environ un demi-septier de bonne crême de lait : vous passerez le tout ensemble sur le fourneau, & tirerez après la casserole en arriere ; vous y jetterez quatre ou cinq jaunes d'œufs, & un peu de mie de pain : le tout étant bien lié, vous en formerez chaudement vos andouilles avec un entonnoir, & vous les ficellerez ; après quoi vous les ferez blanchir dans l'eau, & les emporterez de la même maniere que celles de cochon. On les fait cuire de même : il les faut aussi laisser refroidir dans leur bouillon. Pour les servir, on les trempe dans un peu de beurre fondu, on les panne, on les fait griller à petit feu ; & on les sert chaudement. Les endouilles de veau se peuvent faire en esté quand la saison du cochon est passée.

*Andouilles & cervelats de Carême.* Prenez chair d'anguille, de tanche, de carpe & de brochet; hachez bien toutes ces chairs ensemble, avec persil & ciboulettes; assaisonnez-les de poivre, sel, clou, muscade; joignez-y du basilic, graisse d'anguille & beurre frais, ce qu'il en faut: pilez ensuite les ossemens de carpe, de brochet, d'anguille & de tanche dans un mortier, & y ajoutez du vin rouge ce qu'il en faut; passez-le à l'étamine & en arrosez votre hachis, duquel vous emplirez des peaux d'anguilles; étant emplies, ficellez-les de la longueur que vous voudrez par les deux bouts: ensuite faites-les mariner vingt-quatre heures dans du sel & de la lie de bon vin; les ayant retirées, mettez-les autant à la grosse fumée de votre cheminée, ou tel tems que vous voudrez, pourvu que le sel & les épices ne soient point épargnés; & lorsque vous en aurez besoin, vous les ferez cuire dans du vin blanc avec fines herbes, ou dans deux tiers d'eau & un tiers de lie aussi avec fines herbes: on les sert froides pour entremets.

*Anguilles farcies.* Levez proprement la chair de vos anguilles, & la pilez dans un mortier: vous y mettrez de la crême, de la mie de pain avec un peu de persil & ciboule, champignons & truffes; votre hachis étant bien assaisonné, vous en farcissez vos arrêtes bien proprement; vous les pannez bien de mie de pain, puis vous les faites cuire au four dans une tourtiere, qu'elles soient de belle couleur, & les servez chaudement.

*Anguille au blanc.* L'anguille étant dépouillée, coupez-la par morceaux, & la faites blanchir à l'eau bouillante: étant égoutés, vous les passez au beurre blanc, & les faites cuire avec sel, poivre, clou, un morceau de citron & un verre de vin blanc: passez aussi des culs d'artichauts, champignons & pointes d'asperges, avec bon beurre & fines herbes que vous y ajouterez. Quand on est prêt à servir, mettez-y une sausse blanche faite avec des jaunes d'œufs & verjus, & servez chaudement.

Si vous les voulez à la sausse rousse, passez-les à la casserole avec beurre roux, un peu de farine, un peu de bouillon de poisson ou purée claire, champignons, ciboules & persil haché, & un bouquet de fines herbes; ajoutez y sel, poivre, clou & capres; puis faites bouillir le tout ensemble. Votre ragoût étant presque cuit, mettez-y un peu de verjus & de vin blanc; faites-le bouillir encore un peu, ajoutez-y une petite liaison avec jaune d'œuf, & le servez.

On la sert aussi frite: pour cela on la coupe par tronçon, on en ôte l'arrête, & on la taillade un peu sur les côtés; on les met mariner pendant une couple d'heures dans du vinaigre, sel, poivre, laurier, ciboules & jus de citron: on les farine & on les frit en beurre affiné: on les sert avec persil frit.

On la sert encore rôtie sur le gril; on la coupe par tronçon, on la fait mariner comme ci-dessus, & on la fait rôtir sur le gril; ensuite on fait une sausse avec beurre roux, farine, capres, sel, poivre, muscade, clou, vinaigre & un peu de bouillon, puis on y fait un peu bouillir l'anguille quand elle est cuite.

*Artichauts à la sausse blanche.* Faites-les cuire dans de l'eau, ôtez-en le foin, & faites une sausse avec beurre frais paîtri d'un peu de farine, vinaigre, sel & muscade.

*Artichauts frits.* Il faut les couper par tranches, en ôter le foin, & les faire bouillir dans l'eau trois ou quatre tours; puis les tirer & les mettre tremper dans du vinaigre, poivre & sel, ensuite dans des œufs battus, les fariner & les faire frire dans du beurre affiné, & les servir garnis de persil frit.

*Artichauts pour garder.* Quand ils sont à peu-près à leur grosseur, & avant qu'ils soient durs, ils les faut cueillir & les tourner, c'est-à-dire en ôter toutes les feuilles avec un couteau sans y laisser de verd; jettez-les dans l'eau fraîche à mesure qu'ils sont tournés pour les empêcher de noircir: quand vous en aurez une quantité suffisante, vous les jetterez dans une chaudiere d'eau bouillante, que vous laisserez sur le feu jusqu'à ce qu'ils soient cuits comme pour manger. Tirez-les ensuite de la chaudiere; & à mesure que vous en aurez ôté le foin, jettez-les dans l'eau froide, & au sortir de-là, plongez-les dans de la farine, de sorte qu'ils en soient tous couverts: étendez-les ensuite sur des claies que vous exposerez tous les jours au soleil, & que vous ôterez quand le soleil se retirera: continuez de la sorte jusqu'à ce qu'ils soient secs comme du bois, & que vous puissiez voir le jour au travers comme au travers d'un parchemin. S'il n'y a pas assez de soleil pour les sécher, vous pouvez faire brûler un fagot dans le four & les mettre sécher dedans; mais ils sont plus jaunes séchés au soleil. Mettez-les ensuite dans un sac que vous pendrez en l'air dans un lieu bien sec, de crainte qu'ils ne se moisissent.

Lorsque vous voulez en manger, si c'est pour le dîné, mettez le matin un pot plein d'eau devant le feu; & quand elle est prête à bouillir, jettez-y la quantité d'artichauts dont vous aurez besoin, avec un morceau gros comme le pouce de beurre frais roulé dans de la farine; cela les fait blanchir: laissez le pot auprès du feu sans le faire bouillir, mais qu'il s'entretienne seulement chaud; vos artichauts reviendront comme dans leur naturel.

On peut les faire sécher sans les faire cuire auparavant: mais en ce cas il faut avant de les

employer, les mettre tremper dans de l'eau tiéde pendant vingt-quatre heures pour les faire revenir, & ensuite les faire cuire comme ceux à l'ordinaire.

Une autre maniere pour garder les fonds d'artichauts, c'est de les saler ou confire : on les coupe en automne avant qu'ils veuillent fleurir, pour qu'ils ne soient pas trop durs ; on en ôte tout le foin, & après les avoir fait cuire à demi, on les laisse bien refroidir & s'égouter, & on les essuye avec un linge, puis on les laisse bien refroidir & s'égouter, & on les essuye avec un linge, puis on les arrange dans des pots, on y verse de l'eau & du sel par-dessus, jusqu'à ce que le sel ne se fonde plus, & tombe au fond par grains entiers : il faut que la saumure surnage les artichauts, & couler par-dessus environ deux doigts de beurre fondu, afin que l'air n'y pénétre point : quand le beurre est bien refroidi, on bouche les pots avec du fort papier, & on les met à l'abri des chats & des souris. On doit visiter ces pots tous les mois, pour ôter tout ce qu'il y a de chansi, & pour y remettre de la saumure quand il en manque.

On confit de même les *champignons*, les *asperges*, le *pourpier doré*, les *morilles* & les *mousserons*.

*Asperges à la crême*. Il faut rompre les asperges par petits morceaux & les faire un peu blanchir dans l'eau bouillante ; après on les passe dans la casserole avec bon beurre ; on y met ensuite du lait & de la crême, & on l'assaisonne doucement, y mettant aussi un bouquet de fines herbes. Avant que de servir, on délaye un ou deux jaunes d'œufs avec de la crême pour lier les asperges, & on les sert.

*Asperges au jus*. Vos asperges étant rompues par morceaux, vous les passez à la casserole avec lard fondu, persil & cerfeuil hachés menu, & une ciboulette que vous retirerez, assaisonnés de sel & de muscade : on les laisse cuire à petit feu, ensuite on les dégraisse ; on y met un jus de mouton & de citron, & on les sert chaudement.

*Asperges, au beurre*. Faites cuire des asperges dans l'eau, prenant garde qu'elles ne cuisent trop ; mettez-les égouter & les dressez dans un plat ; faites une sausse avec beurre, sel, vinaigre & muscade, ou poivre blanc, la remuant toujours, & versez-la sur vos asperges.

*Asperges*. Pour les conserver, on en ôte le dur, on les fait bouillir un bouillon avec eau, sel & beurre, puis on le met dans l'eau fraîche, & on les en retire pour les laisser égouter ; étant froides, on les met dans un pot tout de leur longueur avec sel, clous entiers, citron verd & moitié eau & moitié vinaigre : on les couvre de beurre fondu, mettant un linge entre-deux, & on les tient dans un lieu temperé. Quand on veut s'en servir, on les fait cuire comme les autres.

*Barbeau à l'étuvée*. Habillez proprement vos barbeaux, mettez-les dans une casserole, & les faites cuire avec vin, sel, poivre, fines herbes, un peu d'eau & bon beurre frais, vous les laissez bouillir jusqu'à ce que la sausse soit courte, & pour liaison vous y mettez un peu de farine, & les servez chaudement. Il y en a qui les font cuire comme ci-dessus, mais ils n'y mettent point de beurre ; & lorsqu'ils sont cuits, ils les dressent au sec dans un plat, & versent par-dessus un ragoût de champignons, truffes, morilles, culs d'artichauts, assaisonné de sel, poivre, beurre frais & bouillon de poisson.

*Barbeau au court-bouillon*. Ayez un gros barbeau, vuidez-le sans l'écailler, mettez-le dans un plat. & versez par-dessus du vinaigre & du sel tout bouillant ; puis faites bouillir dans une poissonniere du vin blanc, verjus, sel, poivre, clous, muscade, laurier, oignon, citron verd ou orange séche. Quand il bouillira à grand feu, mettez-y cuire votre barbeau, & le servez ensuite à sec sur une serviette blanche garnie de persil.

*Barbeau rôti*. Vuidez & écaillez vos barbeaux, incisez-les légerement sur les côtés ; frottez-les de beurre fondu & les poudrez de sel menu : on les met ensuite rôtir sur le gril ; étant rôtis, on les sert avec une sausse blanche faite avec bon beurre, sel, poivre, muscade, capres, deux anchois, une ciboule entiere, avec un peu de farine ; vous y ajoutez une goutte d'eau & un peu de vinaigre, & vous tournez la sausse jusqu'à ce qu'elle soit liée, & la jettez sur votre poisson.

*Barbottes en ragoût*. Il faut les nettoyer de leur limon dans l'eau chaude, & les vuider, puis les fariner & les faire frire en bon beurre : ensuite vous les passerez dans une casserole avec beurre roux, farine, anchois fondus, assaisonnés de sel & muscade, une ciboule, capres & jus d'orange ou verjus de grain ; vous laisserez mitonner le tout doucement ; après quoi vous servirez vos barbottes chaudement, garnies de persil frit & citron par tranches.

*Barbottes en casserole*. étant limonées à l'eau chaude & vuidées, mettez les foies à part, & les passez à la casserole avec beurre roux ; puis mettez les barbottes dans une autre casserole avec le même beurre, un peu de farine & de vin blanc, assaisonnés de sel, poivre, muscade, un bouquet de fines herbes & un morceau de citron verd. Faitez un ragoût à part de la même sausse des barbotes, avec des foies & des champignons, & garnissez-en votre plat, y ajoutant un jus de citron en servant.

*Barbue au court-bouillon*, voyez *Barbeau*.

*Barbue marinée*. L'ayant habillée, il faut la découper par-dessus le dos pour faire pénétrer la marinade; étant marinée, vous la pannez de mie & de chapelure de pain bien fine, & la poudrez de sel; puis vous la faites cuire au four dans une tourtiere, & la servez garnie de persil frit.

*Becafigue*, petit oiseau qui est une espéce d'ortolan, qui vit de figues : ces oiseaux se mangent rôtis; on ne les vuide point; on en coupe la tête & les pieds, & on les fait cuire dans une brochette, avec des bardes de lard; on les poudre de pain rapé & sel. On les sert avec jus d'orange ou verjus de grain, poivre & sel.

*Bécasses au vin*. Coupez les bécasses en quatre, ôtez-en les dedans & les mettez à part pour en faire une liaison; mettez ensuite vos bécasses dans une casserole avec des truffes coupées par tranches; des ris de veau, des champignons, des mousserons, & passez le tout ensemble avec lard fondu, & le mouillez de jus de bœuf : assaisonnez le tout de sel, poivre, ciboule, & y mettez deux verres de vin; faites bien bouillir le tout, & quand cela sera bien cuit, vous délayerez dans la sausse le dedans des becasses que vous avez réservés pour lier la sausse, & vous les servirez chaudement avec un jus de citron ou jus d'orange que vous presserez dessus.

*Bécasses en salmi*. Faites-les rôtir à la broche; & quand elles seront à demi cuites, coupez-les par morceaux, & les mettez dans une casserole avec du vin, en y mettant ce qu'il en faut, suivant la quantité des bécasses; ajoutez-y des truffes & des champignons hachés, un peu d'anchois & de capres, bon assaisonnement, & faites cuire le tout; étant cuit, liez la sausse avec quelque bon coulis; ensuite dressez les bécasses, & les tenez chaudement sans qu'elles bouillent. Auparavant que de servir, vous y presserez un jus d'orange, & servirez chaudement.

*Bécassines en ragoût*. Habillez-les & les coupez en deux, sans en rien ôter du dedans; passez-les à la casserole avec lard fondu; assaisonnez de sel, poivre, ciboule que vous retirez : ajoutez-y un peu de bouillon & un verre de vin; laissez cuire le tout; étant cuit, servez-le chaudement avec un jus de citron. Les bécassines se mangent aussi rôties.

*Betteraves cuites*. Ayez des betteraves cuites au four, pelez-les, & les ayant coupées proprement de la tête à la queue, en maniere de soles, de l'épaisseur de trois écus, mettez-les tremper dans une pâte claire faite de vin blanc, fleur de farine, crême douce, jaune & blanc d'œuf crud, plus de jaune que de blanc, poivre, sel & clous de girofle en poudre; puis tirez-les de cette pâte, & les poudrez de farine, mie de pain & persil haché; faites-les frire ensuite dans du beurre; étant frites, vous les servez dans un plat avec du jus de citron. On mange les betteraves fricassées avec beurre, oignon, persil, poivre & sel. On les sert aussi en salades.

*Biche*, n'est bonne que quand elle est bien jeune; sa chair est assez délicate & agréable; elle a beaucoup de rapport à la chair de cerf, & s'accommode de même; mais elle a la chair plus molle & plus fade. On la mange rôtie, & pour cela on la fait tremper dans une marinade, après l'avoir piquée de menu lard. On l'arrose en la faisant rôtir; & étant cuite, on met des capres & un peu de farine dans son dégoût, avec un peu de citron verd, & on la fait mitonner dans la sausse. On la mange si l'on veut, à la sausse douce, avec vinaigre, poivre, canelle & sucre, & une échalotte entiere

*Bisque de pigeons*. Ayez des pigeons qui soient frais tués, habillez-les & les passez à l'eau chaude pour les blanchir; en suite faites-les cuire dans du bouillon clair, avec plusieurs bardes de lard, un oignon piqué de clous de girofle, deux tranches de citron, le tout bien écumé. On ne les mettra au feu qu'un heure avant de servir. Lorsque vos pigeons sont cuits, vous les tirez en arriere; puis vous faites un ragoût avec des ris de veau blanchis coupés en deux; des champignons coupés par petits morceaux, des truffes par tranches, des culs d'artichauts coupés en quatre, & un entier pour mettre au milieu de votre potage. Vous passerez proprement ce ragoût avec un peu de lard & de farine, & un oignon piqué de clous & n'attendez pas qu'il roussisse. Quand il est ainsi passé, vous y mettez un peu de bouillon & vous le laissez cuire avec une tranche de citron. Vous ferez cuire à part dans une petite marmite des crêtes bien échaudées & bien épluchées avec des bardes de lard, de la graisse de veau & du bouillon clair, une tranche de citron, un oignon piqué de quelques clous de girofle; sur-tout que le tout soit bien blanchi : passez pour cela un peu de mie de pain dans l'étamine avec de bon bouillon; il n'en faut que deux cuillerées. Vos pigeons, vos crêtes & votre ragoût étant prêts, vous faites vos soupes de croûtes de pain séchées au four ou au feu; vous mettez mitonner votre potage avec bon bouillon gras; ensuite vous dressez vos pigeons dessus, & le cul d'artichaut au milieu, le ragoût dans l'entre-deux des pigeons, les crêtes sur l'estomac : le tout bien dégraissé, achevez de mettre tout le ragoût dessus avec un jus de bœuf dont on arrose le potage qu'on sert chaudement.

*Bisque de chapon.* Habillez-le proprement & le faites blanchir à l'eau chaude ; faites-le cuire dans du bouillon avec plusieurs bardes de lard, oignons piqués de clous de girofle & quelques tranches de citron ; ayez soin de le bien écumer. Votre chapon étant cuit, laissez-le dans son bouillon jusqu'à ce que vous vouliez le dresser : avant cela, faites un ragoût de ris de veau comme pour la bisque de pigeons ; & votre ragoût étant cuit, faites mitonner votre potage comme celui de la bisque de pigeons ; étant bien mitonné, vous dressez votre chapon dessus, vous rangez votre ragoût tout autour, & versez dessus un jus de bœuf pour le nourrir, & après un jus de citron en servant.

*Blanc-manger.* Prenez deux pieds de veau, ôtez-en les os, & une poule qui ne soit pas tout-à-fait grasse, ôtez en l'ame & tout ce qui est dedans le corps, lavez bien le tout dans de l'eau, & faites cuire le tout ensemble avec de l'eau sans sel : quand il est bien cuit, prenez garde qu'il ne soit ni trop fort ni trop délicat. Si vous avez trop de gelée, ôtez-en, & passez la gelée au travers d'une serviette ; ensuite mettez-y du sucre, de la canelle & de l'écorce de citron, & faites bien bouillir le tout un peu de tems dans une casserole sur le feu, après l'avoir bien dégraissé ; après cela, il faut avoir une demi-livre d'amandes douces & huit ou dix amandes ameres ; les peler à l'eau chaude, & les bien piler dans un mortier, les arrosant de lait, afin qu'elles ne viennent pas en huile. Passez ensuite votre blanc-manger, qui ne soit pas trop chaud, avec vos amandes, deux ou trois fois dans une étamine ; puis vous relavez bien votre étamine, & le repassez encore une fois, afin qu'il soit bien blanc. Après l'avoir mis dans un plat, vous passez par-dessus deux feuilles de papier blanc pour en ôter la graisse ; vous le glacez proprement, & y mettez une goutte d'eau de fleur d'orange ; & quand il sera bien gêlé, vous le servirez froid, le garnissant de citron.

*Bœuf.* Entrée d'une piéce de bœuf. Prenez un morceau de derriere de cimier, lardez-le de jambon & de lard, bien assaisonné de poivre, sel, coriandre, canelle, girofle & muscade battus, persil, oignon, rocambole, le tout bien mêlé ensemble ; vous en ferez entrer autant que vous pourrez dans votre lard & le larderez dessus & dessous. Vous l'assaisonnerez encore de tous vos ingrédiens, & le mettrez dans une casserole pour le faire un peu mariner, avec oignons, persil, rocambole, basilic, thym, verjus, tranches de citron, & un peu de bouillon ; il faut l'y laisser deux heures & le faire cuire dès le soir pour le lendemain. Vous le mettrez dans une serviette avec des bardes de lard, & vous serrerez bien la serviette, afin qu'il n'y entre point de graisse. Vous choisissez une marmite proportionnée, vous mettez une assiette de terre au fond, de peur que la serviette ne brûle ou la viande : & pour assaisonnement, vous y mettez de la panne de porc ou graisse de bœuf bien fraîche, environ trois livres, suivant que votre piéce de bœuf est grosse ; vous y ajoutez du verjus, du vin blanc, canelle, poivre long, tranches de citron, muscade, oignon, persil, laurier, du sel ce qu'il en faut, du basilic entier, de la coriandre entiere : le tout étant dans la marmite, vous la couvrez & le laissez cuire doucement. Quand la piéce de bœuf est cuite, vous la laissez refroidir dans sa graisse ; étant froide, vous la coupez en tranches minces, & la servez.

*Bœuf roulé.* Coupez des bonnes tranches de Bœuf, & applatissez-les bien sur la table avec le coupret. Faites à part une farce de chair de chapon, d'un morceau de cuisse de veau, du lard & de la moëlle de bœuf, du jambon cuit, du persil & de la ciboule, quelques ris de veau, des truffes & des champignons, le tout haché & bien assaisonné des fines épices & fines herbes. On y met encore trois ou quatre jaunes d'œufs & un peu de crême de lait ; & après que votre farce est bien hachée, vous la mettez sur les tranches de bœuf que vous roulez proprement, ensorte qu'elles soient bien fermes & d'une belle grosseur ; vous les mettez dans une marmite avec des bardes de lard dessus & dessous, un peu du sain-doux, sel & poivre, citron verd, laurier, clous de girofle & fines herbes ; vous couvrez bien votre marmite & les faites cuire doucement feu dessus & dessous. Vos tranches étant cuites, vous les tirez & en égoutez la graisse ; vous les coupez en deux de longueur, & les dressez dans un plat du côté qu'elles ont été coupées, & les servez seules, ou avec un ragoût de ris de veau & de champignons ou du coulis.

*Bœuf de poitrine en ragoût.* Faites-la cuire dans une marmite ; & quand elle sera à demi-cuite, tirez-la, laissez-la, refroidir ; ensuite lardez-la de gros lard assaisonné de sel & poivre, clou pilé & muscade ; achevez de la faire cuire dans une casserole avec bardes de lard au fond, sel, un bouquet de fines herbes, un peu de vin blanc, citron verd, laurier & bouillon étant cuite à propos tirez votre piéce de viande, mettez-la dans un plat, & versez par-dessus un ragoût de champignons, huitres, capres & olives desossées, le tout bien lié, & jus de citron en servant.

*Bœuf à la mode.* On prend une tranche de bœuf à jus, on la bat bien, on la pique de gros lardons assaisonnés de sel & de poivre, on la met dans une terrine ou casserole avec sel, poivre, laurier & citron verd ; on couvre bien la terrine & on la met sur un

réchaut avec peu de feu, pour lui faire rendre son jus; il faut l'entretenir toujours d'un feu égal, jusqu'à ce qu'il l'ait rendu : pour lors on le pousse davantage, & on le fait cuire. Quelques-uns y mettent un verre de vin quand il est presque cuit, & le font bouillir encore pour l'achever; & lorsque la fausse est usée raisonnablement, on le dresse dans un plat pour le servir avec un jus de citron.

*Bœuf à la vinigraitte.* Prenez une tranche de bœuf, battez-la bien, lardez-la de gros lard assaisonné; faites-la cuire avec eau & un verre de vin blanc, assaisonnée de sel, poivre, clou, laurier & un bouquet de fines herbes; il faut qu'elle soit de haut goût : laissez bien consommer le bouillon & étant refroidie dans le même pot, vous la servirez avec tranches de citron & un filet de vinaigre.

*Boucons*, est un ragoût qui se fait ainsi : vous prenez des petites tranches de rouelle de veau un peu longues & minces, & vous les applatissez sur une table; ensuite vous prenez de gros lardons de lard & autant de jambon crud; rangez-les en travers sur vos tranches, y mettant un lardon de lard & un de jambon; poudrez-les d'un peu de persil & de ciboule hachés, & assaisonnez-les de fines épices & de fines herbes. Vos tranches étant garnies de ces lardons, vous les roulez proprement & les mettez cuire dans une marmite à la braise; étant cuites, vous en égoutez la graisse, vous les dressez dans un plat, puis vous les servez avec un ragoût des champignons par dessus.

*Boudin noir.* Ayez du sang de cochon dans une terrine, & faites ensorte qu'il ne se caille point en le tenant toujours un peu chaudement; mettez-y un peu de lait & une cuillerée de bouillon gras; coupez de la panne de cochon par petits morceaux, ajoutez-y du persil & de la ciboule hachés, & toutes sortes de fines herbes; versez le tout dans le sang & l'assaisonnez de fines épices & sel; remuez bien le tout ensemble, & avec un petit entonnoir vous formerez vos boudins de la longueur que vous voudrez dans des boyaux de cochon bien ratissés & bien nets : les boudins formés, vous les ferez blanchir à l'eau bouillante; & pour sçavoir quand ils seront blanchis, vous les piquerez avec une épingle; s'il n'en sort que de la graisse, c'est signe qu'ils sont blanchis : alors il les faut tirer proprement; & lorsqu'ils seront froids, vous les ferez griller, & les servirez chaudement avec la moutarde.

*Boudin Blanc.* Prenez du blanc de volaille rôtie hachez-le proprement; coupez ensuite de la panne de cochon fort mince, & mettez le tout dans une casserole avec un peu d'oignon haché que vous y aurez auparavant fait frire, & un peu de fines herbes, hors du persil; assaisonnez-le des épices ordinaires, & mettez-y du lait ce qu'il en faut : faites bouillir tout cela ensemble, & après tirez votre casserole en arriere, & ajoutez-y deux ou trois blancs d'œufs fouettés; il faut prendre garde que votre farce ne soit point trop liquide : ensuite vous formerez votre boudin avec un petit entonnoir dans les boyaux que vous aurez préparés; & à mesure que vous les remplirez, vous les piquerez tant soit peu pour en faire sortir le vent. Vous les ferez de la longueur que vous jugerez à propos, & les lierez d'un fil par les deux bouts; après quoi vous les ferez blanchir dans un peu d'eau & de lait, & quelques tranches d'oignons; étant blanchis, vous les retirerez & les mettrez sur une serviette, & les laisserez refroidir. Pour les servir, il les faut faire griller sur du papier avec un feu médiocre, de peur qu'ils ne crevent; y mettre un peu de sain-doux ou autre graisse, & servir chaudement.

*Boudin de foies gras.* Coupez menu un quarteron de panne de porc, hachez une livre de foies gras & autant de chair de chapon; assaisonnez le tout de fines herbes, sel, poivre, clous pilés, six jaunes d'œufs cruds & deux pintes de crême; remplissez-en des boyaux de porc, de mouton ou d'agneau, & faites cuire votre boudin dans du lait; étant cuit, vous le mettrez griller de même que le précédent, & le servirez chaudement.

*Boudin de foie de veau.* Hachez un foie de veau & le pilez dans un mortier avec le tiers autant de panne de porc, dont vous en couperez aussi en dez; assaisonnez le tout de sel & poivre: thym & basilic : après cela entonnez-le dans des boyaux de porc ou de veau; étant fait, vous le ferez cuire dans du vin blanc, sel & laurier à petit feu, & le laisserez ensuite refroidir dans le bouillon pour le griller, & servir comme les autres.

*Bouillant*, est une espéce de petit pâté qui se fait ainsi : ayez des poulets ou chapons rôtis, prenez-en l'estomac avec un peu de moëlle, gros comme un œuf de tetine de veau blanchie, autant de lard & un peu de fines herbes : le tout étant bien haché & assaisonné, mettez-le sur une assiette; faites un morceau, de pâte fine & en tirez deux abaisses assez minces, mouillez-en une légerement avec de l'eau; mettez de votre farce dessus par petits morceaux, les éloignant d'une distance raisonnable les uns des autres; couvrez-les ensuite de l'autre abaisse, & avec la pointe de vos doigts enfermez chaque morceau entre les deux pâtes, & avec un fer propre à cela, coupez-les un à un, & mettez le dessus dessous, les dressant comme si c'étoient des petits pâtés, & les faites cuire au four : étant cuits, servez-les chaudement.

*Bouillon gras.* Faites cuire dans une marmite des tranches de cimier, rouelles de veau & autres viandes, comme mouton, volaille, telle qu'il vous plaira; assaisonnez-le tout de sel, racines, oignons & clous; étant cuit, tirez-en le jus & le bouillon, le passant par un linge; remettez encore de l'eau avec votre viande, & les ayant bien fait cuire, tirez-en encore le bouillon, & servez-vous-en pour mouiller toutes sortes de coulis, & pour mettre cuire toutes sortes de volailles & légumes.

*Bouillon de poisson.* Prenez les corps de plusieurs poissons dont la chair aura servi pour faire des hachis; ayez une anguille, coupez-la par morceaux; mettez le tout dans une marmite suffisamment grande, avec eau, beurre, sel & poivre, un bouquet de fines herbes, & un oignon piqué de clous de-girofle; laissez bien bouillir le tout ensemble pendant une heure; passez-le après dans un linge blanc, & vous en servez au besoin.

*Brochet aux huitres.* Il faut le couper par tronçons, le mettre en casserole avec vin blanc, persil, ciboule, champignons, truffes hachées, sel, poivre & bon beurre; ensuite ayez des huitres, faites-les blanchir à l'eau: étant blanchies, jettez-les dans votre ragoût avec leur eau quand vous voudrez servir.

*Brochet en ragoût.* Coupez-le en tronçons, lardez-les d'anguille, faites-les cuire avec beurre roux, vin blanc, verjus, sel, poivre, clous, un bouquet de fines herbes, laurier, basilic & citron verd; laissez bien cuire le tout à propos; étant cuit, faites à part un ragoût de champignons, huitres, capres & farine frite, avec la même sausse où aura cuit le brochet: dressez le brochet dans un plat, & jettez le ragoût de champignons par-dessus, & le servez chaudement.

*Brochet en filet frit.* Vous habillez votre brochet & l'écaillez, puis vous le coupez par tronçons & en faites des filets que vous mettez mariner: ensuite vous les trempez dans une pâte claire, ou les poudrez de farine seulement, & les faites frire en beurre affiné, & les servez garnis de persil frit. Vous pouvez manger ces filets à la sausse blanche, qui est une liaison de brochet, avec un peu de mie de pain pilé que vous passez à l'étamine, après l'avoir fait bouillir deux ou trois tours dans une casserole avec un peu de bouillon ou coulis de poisson: faites mitonner vos filets de brochet dans cette sausse bien assaisonnée de sel, poivre & fines herbes en bouquet; & si vous voulez, mettez-y des champignons, des truffes, mousserons & jus de citron en servant.

*Brochet aux navets.* Coupez votre brochet par petits morceaux, & faites-les blanchir; étant égoutés, passez-les au beurre roux; & vos navets à moitié roux aussi, vous les ferez cuire doucement ensemble, & y mettez une liaison de bon goût; servez chaudement.

*Brochet au court bouillon.* On coupe le brochet en quatre, ou on le laisse entier; on le met dans une casserole, & on jette dessus du vinaigre & du sel tout bouillant. Faites bouillir ensuite du vin blanc, verjus, sel, poivre, clous, muscade, laurier, oignons & citron verd ou orange; & quand il bouillira à grand feu, mettez-y votre brochet que vous laisserez cuire; étant cuit, vous le tirez & le servez à sec sur une serviette blanche garnie de persil.

*Brochet farci.* Ayez un ou plusieurs brochets, écaillez-les & les desossez par le dos, que la tête & la queue tiennent à la peau: faites une farce avec la même chair & la chair d'anguille, assaisonnez-la de sel, poivre, muscade, clous, ciboule, beurre frais, champignons & fines herbes: votre farce étant faite, remplissez-en la peau de vos brochets & la cousez. Vous les ferez cuire dans une casserole avec beurre roux & un peu de farine, vin blanc, verjus, un peu de bouillon de poisson ou purée claire, un morceau de citron verd, sel & poivre, & sur la fin vous y ajouterez un ragoût d'huitres, laites de carpes & champignons; vous les dresserez proprement dans un plat, & les servirez chaudement.

*Brochet à la sausse d'anchois.* Habillez vos brochets & les ouvrez par le ventre; incisez-les & les mettez mariner avec vinaigre, sel, poivre, ciboules & laurier; étant marinés, farinez-les & les faites frire de belle couleur; ensuite faites fondre des anchois avec beurre roux, & les ayant passés à l'étamine, ajoutez-y du jus d'orange, des capres & du poivre blanc: mettez vos brochets dans la sausse & les servez garnis de persil frit.

*Brochet rôti* Ecaillez-le & l'incisez légerement; lardez-le de moyens lardons d'anguille, assaisonné de sel, poivre, muscade, ciboules & fines herbes; mettez-les à la broche tout de son long, & l'arrosez en cuisant de beurre, vin blanc, vinaigre, citron verd: étant cuit, faites fondre des anchois, dans la sausse, & les passez par l'étamine avec un peu de farine cuite; ajoutez y des huitres amorties dans la sausse avec capres & poivre blanc, & servez chaudement. Vous pouvez, si vous voulez farcir votre brochet d'une farce de poisson assaisonnée de bon goût.

*Cailles rôties.* On les vuide & on les barde, puis on les fait rôtir à la broche; ensuite on les fait rôtir à la broche; ensuite on les sert avec un jus d'orange.

*Cailles à la braise.* Voyez pour cela l'article des pigeons, & vous y conformez; étant cuites; vous les servirez avec un ragoût de ris de veau passé au blanc, avec champignons, truffes & crêtes; & y ayant mis les cailles un peu avant que de servir, vous y délayerez un jaune d'œuf avec de la crême.

*Cailles en ragoût.* Fendez vos cailles en deux sans les séparer, passez-les à la casserole avec lard fondu, assaisonnées d'un bouquet de fines herbes, sel, poivre, muscade, trois ou quatre champignons: un peu de farine, & mouillez-les de bouillon gras ou de bon jus: laissez cuire le tout doucement, étant cuites, & avant de les servir, jettez y un jus de mouton.

*Canard aux huitres.* Ayez un canard sauvage, vuidez-le & le troussez proprement; faites-le cuire à demi à la broche: ensuite faites un ragoût composé de ris de veau: truffes & huitres, assaisonné de fines herbes; persil & ciboule hachés, sel & poivre, & faites que le ragoût soit un peu lié: quand il est presque cuit, il faut farcir votre canard du même ragoût, & le bien ficeler, de crainte que la farce ne tombe; faites-le rôtir encore un peu à la broche; étant cuit, servez-le avec le même ragoût par dessus; on peut y mettre un coulis de champignons, & le servir chaudement.

*Canard en ragoût.* votre canard étant cuit à la broche, faites un ragoût de ris de veau, culs d'artichauts, truffes, champignons, une gousse d'ail, une pointe de vinaigre, un bouquet de fines herbes, le tout passé au roux & bon jus: étant cuit à propos, jettez-le sur votre canard, & servez chaudement. Une autre fois, après que votre canard est cuit à la broche, coupez-le en filets, & le mettez avec des concombres en ragoût, quelques rocamboles dedans, jus de citron, & une petite pointe de vinaigre, & le servez chaudement.

*Cardes d'artichauts.* Epluchez-les bien de leurs filets en les coupant par morceaux, jettez-les à mesure dans de l'eau fraîche, pour qu'elles ne noircissent point; ensuite faites-les cuire à l'eau avec un morceau de pain: étant cuites, égoutez-les & les passez à la casserole avec un jus de bœuf, moëlle de bœuf hachée, assaisonnée de sel, poivre & un bouquet de fines herbes; laissez mitonner le tout ensemble, & les servez chaudement avec un jus de citron ou filet de verjus. Si vous les voulez en maigre, étant cuites à l'eau: comme nous venons de dire, & égoutées, faites une sausse blanche avec beurre frais lié d'un peu de farine, que vous faites fondre ensemble avec sel, poivre & un peu de vinaigre: étant prêtes à servir, délayez-y deux jaunes d'œufs. Les *cardons d'Espagne* s'accommodent comme les cardes d'artichauts.

*Cardes-Poirée.* On les épluche de leurs feuilles, on les coupe par morceaux, on les lave & on les fait cuire à l'eau, observant de mettre, lorsqu'on les fait cuire, des feuilles par-dessus, pour qu'elles ne noircissent point; quelques-uns y mettent un morceau de mie de pain ou un peu de farine, & gros comme une noix de beurre: étant cuites, on les tire & on les met égouter. On fait une sausse de cette maniere. On délaye bien un peu de farine dans une casserole avec un peu de vinaigre & de l'eau, on y met du sel, du poivre & de la muscade rapée: on tourne toujours cela sur le feu d'un même côté, & quand cela a bouilli un peu de tems, on y délaye un jaune d'œuf avec un morceau de bon beurre tout ensemble; lorsque le beurre est fondu, on le tire du feu; on dresse les cardes proprement dans un plat, on verse la sausse dessus, & on les sert chaudement.

*Carpe aux champignons.* Ecaillez & vuidez votre carpe, tailladez-la un peu sur les côtés, frotez-la de beurre fondu & la poudrez de sel menu: ensuite faites-la griller; étant cuite, faites un ragoût de champignons, mousserons, laites de carpes & culs d'artichauts; mettez dans la sausse des petites croutes de pain en cuisant, avec oignons & capres: votre ragoût étant cuit, jettez-le dessus la carpe, & servez chaudement garni de pain frit.

*Carpe en ragoût.* Ecaillez-la & la vuidez; lardez-la de gros lardons d'anguille; passez-la à la casserole avec beurre roux & un peu de farine frite & champignons; assaisonnez-la de sel, poivre, muscade, clous, une feuille de laurier, un morceau de citron verd, & un verre de vin blanc: quand elle sera cuite, mettez-y des huitres fraîches & des capres; laissez-les un peu mitonner ensemble, & servez chaudement.

*Carpe farcie.* Habillez-la & séparez la peau d'avec la chair, y laissant la tête & la queue: ensuite vous faites une farce de la même chair & de chair d'anguille, laites de carpes assaisonnées de fines herbes, sel, poivre, clous, muscade; thym, beurre frais & champignons, le tout haché bien menu; puis vous farcissez vos peaux & les cousez ensemble; vous la mettez cuire au four ou bien dans une casserole avec beurre roux, vin blanc, bouillon de poisson ou purée claire & bon assaisonnement, étendant par-dessus du beurre bien manié avec farine frite & persil haché menu. Quand votre carpe est cuite, servez-la avec un ragoût de laites de carpes & champignons.

*Carpes au court-bouillon.* Prenez une ou deux carpes, ôtez-en les ouies & les dedans; mettez-les

mettez-les dans une casserole, & jettez par-dessus du vinaigre & du sel tout bouillant; faites-les cuire ensuite avec du vin blanc, verjus, vinaigre, oignons, laurier, clous, poivre & sel; étant cuites, vous les servez sur une serviette blanche avec persil verd.

*Carpes grillées*. Ecaillez vos carpes & les vuidez; frotez-les de beurre fondu, & les poudrez de sel menu; faitez-le griller sur le gril; étant cuites, faites-y une sausse avec beurre roux, capres, anchois, verd ou orange & vinaigre, assaisonné de sel, poivre, muscade. On peut les servir aussi avec une sausse blanche.

*Carpe rôtie à la broche*. Ayez une belle carpe laitée, habillez-la, puis faites-y une farce avec la laite, chair d'anguille, anchois, champignons, marons, chapelure de pain, oignons, oseille, persil, & thym: assaisonnez le tout de sel, poivre clous battus, & bon beurre frais; la farce étant faite, emplissez-en votre carpe, & recousez l'ouverture; ensuite piquez-la de clous de girofle & feuilles de l'aurier, & l'enveloppez dans du papier bien beurré; embrochez-la & en cuisant arrosez-la de lait chaud ou de vin blanc; étant cuite, servez-la sur un ragoût de champignons, laites de carpes, pointes d'asperges, truffes & morilles.

*Casserole*. Prenez un pain mollet, dont la croute soit dorée, & ne le chapelez point dessus; percez-le par-dessous, & en ôtez la mie; ensuite ayez un bon hachis de poulets rôtis ou poulardes, ou autre sorte de viande cuite; passez-les à la casserole avec bon jus & bon assaisonnement, comme si c'étoit pour faire un hachis: étant passé, il faut avec une cueillere en mettre dans le pain que vous aurez fait sécher à l'air du feu du côté de la mie; & après y avoir mis un peu de ce hachis, vous y mettrez quelques petites croûtes de pain par morceaux, & l'acheverez de remplir de ce hachis & de petites croûtes, puis vous le fermerez de la même piéce que vous avez ôté en le perçant pour en ôter la mie. Prenez ensuite une casserole qui ne soit pas plus grande que votre pain, mettez-y au fond des bardes de lard, & ensuite le pain du côté qu'il a été farci; faites-le mitonner de cette maniere avec de bon jus; faites ensorte qu'il ne soit pas trop pressé ni trop mitonné, de façon qu'il soit tout entier, le tout bien couvert. Un peu auparavant que de servir, versez-le sur un plat avec adresse, ôtez les bardes, égoutez un peu la graisse, & couvrez votre pain d'un bon ragoût de ris de veau, culs d'artichauts, truffes & petites pointes d'asperges autour, selon la saison.

*Casserole au fromage*. On l'apprête de même que ci-dessus, hors que dans le pain farci on y met un peu de parmesan rapé ou d'autres fromages; & quand le pain est cuit & qu'on l'a dressé dans son plat, on le poudre encore du même fromage dont on s'est servi, & on lui fait prendre un peu de couleur dans le four; & lorsqu'on est prêt à servir, on met le ragoût autour, & on le sert chaudement.

*Cercelle*, se mange rôtie: pour cela on la vuide & on la met à la broche sans larder; étant à demi cuite, on la flambe avec du lard, & on la mange toute sanglante avec sel, poivre blanc & jus d'orange.

*Cervelas*, ou saucisson gros & court, qu'on fait avec de la chair de cochon & du lard assaisonné de sel, poivre, & une pointe de rocambole, le tout bien haché & mis dans un gros boyau bien ratissé: on les fait de la longueur qu'on veut, en les liant avec du fil. On les fait cuire dans de l'eau avec des fines herbes, & ils se gardent du tems.

*Cervelas de carême*, voyez *Andouilles*.

*Champignons frits*. Il faut les bien éplucher & les passer dans une casserole avec un peu de bouillon pour les amortir; puis on les poudre de sel menu & d'un peu de poivre & farine, & on les frit dans du sain-doux ou beurre affiné: étant frits, vous les servez garnis de persil frit & jus de citron, ou bien ils vous servent pour garnir d'autres plats.

*Champignons en ragoût*. Vous coupez vos champignons par tranches, & les passez à la casserole avec lard ou beurre frais: assaisonnez-les de sel, poivre, muscade & un bouquet de fines herbes. On y fait une liaison avec un peu de farine, jaunes d'œufs & jus de citron ou verjus.

*Champignons à la creme*. Vous les couperez par morceaux & les ferez cuire dans une casserole avec beurre, sel, poivre, muscade & un bouquet de fines herbes. Quand ils seront cuits & qu'il n'y aura presque plus de sausse, mettez-y de la crême naturelle, & servez chaudement.

On peut si l'on veut les mettre dans une tourtiere avec lard ou beurre frais, persil & thym hachés bien menu, ciboules entieres, sel, poivre & muscade, & on les fait cuire au four comme une tourte, bien rissolés & panés; servez-les avec jus de citron & tranches garnies de persil frit.

*Champignons*. Pour les conserver, il faut les bien éplucher & les bien laver, ensuite les passer un peu dans une casserole avec du bon beurre, & les assaisonner de toutes sortes d'épiceries; étant passés, mettez-les dans un pot avec de l'eau salée & un peu de vinaigre & du

beurre par-dessus, & couvrez-les bien. Avant que de les employer, on doit les bien dessaler; ils servent pour toutes sortes de ragoûts.

Il y a encore une autre maniere de conserver les champignons: pour cela on les pele, puis on les fait tremper dans de l'eau fraîche. On fait chauffer d'autre eau dans un chaudron avec un bouquet de feuilles de laurier, de marjolaine & de ciboules, que l'on fait bouillir un bouillon avec les champignons: cela fait, on les tire sur un clayon, on les laisse égouter; & quand ils sont froids, on les met dans un pot avec du clou, du poivre, de l'oignon, du sel, des feuilles de laurier & du bon vinaigre, & on bouche bien le pot.

*Champignons en poudre.* Ayez une demi-livre de bons champignons bien épluchés, demi-livre de morilles, demi-livre de truffes, & une livre de mousserons, le tout bien épluché: faites-les sécher au soleil ou dans le four quand le pain est retiré; ensuite vous pilerez le tout ensemble dans un mortier, & le passerez au tamis, puis vous le mettrez dans une boëte bien fermée, afin qu'elle ne s'évente pas; elle vous servira toute l'année à mettre dans vos ragoûts.

*Chapons gras*, se doivent vuider & barder: on met dans le corps un oignon piqué de clous avec sel & poivre blanc; étant cuits, ôtez la barde, panez-les, & les mangez avec cresson amorti dans le vinaigre & sel; ou bien servez-les avec orange & sel, ou huitres amorties dans le dégoût. Quant aux chapons qui ne sont pas gras, on les peut piquer de menu lard, & les manger de même que les autres, aussi-bien que les *poulardes*.

*Chapons gras à la daube*: voyez ci-après *Daube d'Oison*.

*Chevreau.* Pour être bon, il faut qu'il ait plus de quinze jours ou trois semaines: sa chair est assez semblable à celle de l'agneau, mais elle differe beaucoup au goût & qualité; on en fait les mêmes apprêts que pour l'agneau. On le mange rôti, & pour cela on le fait blanchir à l'eau ou sur la braise; on le pique de menu lard, & on le mange à la sausse verte ou à l'orange, sel & poivre blanc, ou avec vinaigre.

*Chevreuil*, est une espéce de chévre sauvage. Pour être bon, il doit être jeune; quand il est avancé en âge, sa chair est dure. Il se mange rôti: pour cela, piquez le de menu lard, & le faites rôtir; pendant qu'il cuit, passez la ratte par la casserole avec lard fondu & un oignon: étant cuite, pilez le tout dans le mortier, & le passez par l'étamine avec jus de mouton, de citron & de champignons, & poivre blanc. Vous le pouvez manger à la sausse douce, comme il est marqué à l'article de la biche.

*Chevreuil en casserole.* Lardez votre viande de gros lard, passez-la à la casserole avec lard fondu; étant passée, assaisonnez-la de sel, poivre, laurier, muscade, un bouquet de fines herbes, & du bouillon gras, ou eau chaude, avec un verre de vin blanc & un morceau de citron verd; liez la sausse avec farine frite, & servez chaudement avec jus de citron: on peut aussi, étant lardé de gros lard & cuit comme on vient de dire, le laisser refroidir dans son bouillon, & le servir sur une serviette garnie de persil verd.

*Chevreuil en civet.* Coupez la chair par morceaux gros comme une épaule de liévre, lardez-les de gros lard assaisonné, passez les à la casserole avec lard fondu; ensuite faites-les cuire avec bouillon & vin blanc, un bouquet de fines herbes, assaisonné de sel, poivre, muscade, laurier & citron verd; laissez bien cuire le tout: étant cuit, vous liez la sausse avec farine frite & un filet de vinaigre, & servez chaudement.

*Choux-fleurs.* Epluchez-les bien & les faites cuire à l'eau avec sel, un morceau de beurre & un clou de girofle, à grand feu; puis faites-les bien égouter & les dressez proprement dans un plat; ensuite faites une sausse liée avec beurre, vinaigre, sel, muscade, poivre blanc. Pétrissez votre beurre avec un peu de farine avant de le faire fondre, pour lier la sausse; jettez-la sur vos choux fleurs, & les servez chaudement. Les choux-fleurs se mangent aussi en salade.

*Choux farcis.* Prenez une bonne tête de choux-pommé, ôtez-en le pied & un peu dans le corps, faites les blanchir dans l'eau: étant blanchi, tirez le & le laissez égouter; ensuite ouvrez-le adroitement, & en étendez les feuilles qui doivent toutes se tenir ensemble: étant ouvert, on y met dans le milieu une farce composée de chair de volaille, & quelque morceau de rouelle de veau, du lard blanchi, & de la graisse de jambon cuit, des truffes & champignons hachés, du persil & de la ciboule, une pointe d'ail, le tout assaisonné de fines herbes & épices, avec de la mie de pain, deux œufs entiers & deux ou trois jaunes, le tout bien haché & pilé dans le mortier. Votre choux étant rempli de farce, refermez-le, ficelez-le proprement, & l'empotez dans une marmite ou casserole avec des tranches de veau ou de bœuf bien battu; rangez-les dans une casserole comme pour en faire du jus, faites-lui prendre couleur; & étant coloré, mettez-y une pincée de farine; & faites prendre couleur tout ensemble: mouillez-le ensuite de bon bouillon, & l'assaisonnez de fines herbes & tranches d'oignon; étant à demi-cuit, mettez le tout avec votre chou, les tranches & le jus, & fai-

tes-les cuire ensemble avec poivre & clous ; prenez garde de trop mettre de sel. Quand tout sera cuit, il faut dresser dans un plat sans bouillon, mettre un ragoût de champignons par-dessus, & le servir chaudement.

*Cimier*, est la piéce de chair du bœuf qui fait partie de la cuisse qui contient plusieurs tranches : chaque tranche contient trois morceaux, dont le premier s'appelle la *piece ronde*, le second la *semelle*, & le troisiéme le *tendre* ; le derriere du cimier est contenu depuis les tranches jusqu'à la queue ; on le nomme *culotte*.

*Cochon de lait rôti*. Prenez un petit cochon de lait, échaudez-le bien & le vuidez proprement ; battez-le un peu avec un bâton autour du corps, pour en rendre la chair plus délicate ; jettez-lui dans le corps du sel, du poivre, une ciboule, un oignon piqué de clous, & un morceau de beurre : puis mettes-le à la broche ; & quand il est un peu échauffé, arrosez-le par-tout d'huile d'olive avec une plume ; étant cuit, tirez-le & le servez chaudement.

*Cochon de lait farci*. Votre cochon de lait étant bien échaudé & vuidé, hachez le foie à part avec du lard blanchi, des truffes & des champignons, quelques capres, un anchois, une moitié d'ail, un peu de fines herbes, sel, poivre & muscade ; passez le tout dans la casserole ; étant cuit, vous en farcissez le corps de votre cochon, & cousez avec du fil l'ouverture, & le faites rôtir, l'arrosant d'huile d'olive avec une plume : étant cuit, servez-le chaudement.

*Cochon de lait en ragoût*. Coupez-le en quatre, & le passez à la casserole avec lard fondu ; étant bien passé, tirez-le & le faites cuire avec bon bouillon, un oignon piqué de clous, un bouquet de fines herbes, sel, poivre muscade : le tout étant presque cuit, mettez-y un verre de vin blanc. Passez dans votre lard qui vous a servi à passer vos quartiers de cochon, des huitres & farine, un morceau de citron, capres & olives desossées, & jettez le tout dans votre ragoût : étant prêt à servir, mettez-y un jus de citron, & servez chaudement.

*Concombres confits*, sont pour l'usage de la cuisine. Lorsqu'ils sont à demi-grosseur, après les avoir fait sécher, on leur fiche dans chaque bout deux ou trois clous de girofle, & on les met dans de grands barils ou pots de grès avec du sel & du poivre à discrétion ; ensuite on remplit les vases d'eau & de vinaigre en égale quantité, pour que les concombres ne soient point trop âcres.

*Concombres farcis*. Prenez des concombres qui ne soient point trop gros, pelez-les bien & les vuidez de leurs semences par un des bouts, sans les couper ; ensuite faites une farce de toutes sortes de blancs de volaille ou d'un morceau de rouelle de veau, le tout bien haché avec lard, moëlle de bœuf, jambon cuit, champignons, truffes, & de toutes sortes de fines herbes ; tout cela bien haché & assaisonné, farcissez vos concombres, & les faites un peu blanchir : ensuite mettez-les cuire dans de bon jus ou bouillon gras : prenez garde qu'ils ne soient point trop cuits : étant cuits, tirez-les & les coupez en deux, laissez-les refroidir ; faites une pâte avec de la farine délayée dans de l'eau, un peu de sel, gros comme une noix ou deux de beurre fondu & un œuf, le tout battu ensemble : trempez vos concombres dans cette pâte, puis ayez du sain-doux tout prêt, & les faites frire de belle couleur ; dressez-les dans un plat, & les servez chaudement.

*Concombres à la matelotte*. On les farcit comme on vient de le dire, & on les fait cuire dans de bon jus ; étant cuits on les dégraisse bien, & on observe qu'il n'y ait point trop de sausse : liez-les avec quelque bon coulis ; & avant que de servir, jettez un filet de vinaigre, & servez chaudement.

*Côtelettes farcies*. Prenez des côtelettes de mouton ou de veau, faites-les cuire dans une marmite avec bon bouillon : étant cuites, ôtez la chair & en gardez les os ; ensuite hachez cette chair avec du lard, de la tetine de veau cuite, un peu de persil & de ciboule, des champignons & truffes, le tout haché ensemble, & pilé encore dans un mortier avec les épices & assaisonnemens nécessaires, une mie de pain trempée dans du lait, & un peu de crême de lait ; liez votre farce avec des jaunes d'œufs, de maniere qu'elle ne soit point trop liquide : ensuite vous faites des bardes de lard de la grandeur de vos côtelettes, vous mettez de cette farce sur les bardes avec l'os des côtelettes, & vous faites la même chose à chaque côtelette que vous formerez rondement avec un couteau trempé dans des œufs fouettés, comme si c'étoit une côtelette véritable : vous les dorés & panés par-dessus ; vous les rangés dans une tourtiere ; puis vous les mettés au four pour leur faire prendre une belle couleur ; après quoi vous les servés chaudement.

*Coulis de bœuf pour différens potages gras*. Prenés un morceau de bœuf de cimier que vous faites rôtir à la broche bien rissolé : pilés tout chaud tout ce qui est le plus cuit avec croûton de pain, carcasses de perdrix & autres que vous aurés ; le tout étant bien pilé & arrosé de bon jus, passés-le dans une casserole avec jus & bon bouillon, & l'assaisonnés de sel, poivre, clous,

Hhhh ij

thym, basilic, & un morceau de citron verd. Vous les faites bouillir quatre ou cinq bouillons, & le passés dans l'étamine ; puis vous vous en servés pour mettre sur vos potages avec jus de citron.

*Coulis de veau & de jambon.* Prenés un morceau de rouelle de veau, & la moitié autant de jambon maigre : coupés l'un & l'autre par tranches, mettés-les dans une casserole suer à petit feu ; & quand il est cuit, jettés-y des croûtes de pain séches, ciboules, persil, basilic, clous de girofle & bon bouillon bien assaisonné ; le tout étant de bon goût, passés-le à l'étamine, & le tenés un peu épais.

*Coulis de chapon.* Prennés un chapon roti, pilés-le dans un mortier le plus que vous pourrés ; ensuite passés des croûtes de pain dans du lard fondu ; & étant bien rousses, vous y mettés de la ciboule, persil, basilic & un peu de mousserons bien hachés que vous mêlerés avec votre chapon pilé, & acheverés de le passer sur le fourneau ; ajoutés-y de bon bouillon autant que vous jugerés à propos, & le passés par l'étamine.

*Coulis de perdrix.* Vous prenés deux perdrix rôties, vous les pilés dans un mortier avec les bardes de lard dans lesquelles vous les aurés fait cuire ; ensuite prenés une pincée de truffes vertes & autant de champignons frais que vous passerés dans du lard fondu avec fines herbes, ciboules, basilic, marjolaine ; puis vous mêlerés votre viande pilée ensemble dans la même casserole avec deux bonnes cuillerées de jus de veau, pour les faire mitonnner à petit feu : & vous passerés ensuite votre coulis dans l'étamine.

*Coulis de canard.* Ayés un canard rôti, pilés-le dans un mortier ; faites rissoler du jambon dans une casserole, & les mettés dans un pot avec une poignée de lentilles pour faire cuire le tout ensemble ; mettés-y deux ou trois clous de girofle, une gousse d'ail, de la sariette & ciboule ; & après qu'il sera cuit, pilés le tout avec la viande du canard, & le passés dans une casserole avec lard fondu, & ensuite du bouillon clair, afin que ce coulis ait un beau blond ; puis vous le passés à l'étamine.

*Coulis de gros pigeons*, Faites rôtir deux ou trois gros pigeons, puis les pilés dans un mortier : hachés trois anchois, une pincée de capres, un peu de truffes & morilles, deux ou trois rocamboles, persil & ciboule : le tout bien haché, mêlés-le avec la viande des pigeons, & passés-le dans une casserole avec lard fondu ; mettés-y du bon jus, passés-le par l'étamine, & le tenés aussi épais que vous jugerés à propos.

*Coulis blanc.* Faites rôtir une poularde à la broche, prenez-en le blanc avec un morceau de veau cuit aussi bien blanc ; pilez le tout dans un mortier : ayez ensuite un quarteron d'amandes douces pelées, pilez-les bien, ajoutez-y une mie de pain bien blanc trempée dans de bon bouillon ; mettez le tout ensemble dans une casserole & le mouillez de bon bouillon ; le tout bien assaisonné, faites-le bouillir un bouillon ou deux & le passez par l'étamine ; en le passant, vous y pouvez mettre un peu de lait ou de crême pour le rendre plus blanc, & prendre garde qu'il ne tourne en le faisant chauffer.

*Coulis blanc en maigre.* Prenez des amandes douces la quantité qu'il vous plaira, vous les pelerez & les pilerez dans un mortier ; il faut avoir de la mie de pain trempée dans de la crême ou du lait, & des filets de poisson cuits, les plus blancs que vous pourrez ; ajoutez-y des mousserons frais, des truffes blanches, basilic, ciboules avec bouillon le plus clair que vous aurez, & laisserez bouillir le tout l'espace d'un quart d'heure ; après quoi vous le passez à l'étamine. Ce coulis est propre à tout ce qu'on a de blanc.

*Coulis maigre.* Il faut passer des oignons & carottes dans du beurre, & étant bien roux, vous y jetterez une poignée de persil, un peu de basilic, cloux de girofle, des croûtes de pain & du bouillon de poisson ; laissez-le un peu mitonner & le passez à l'étamine.

*Coulis de racines.* Prenez des carottes, racines de persil, panais & oignons par tranches, le tout passé au beurre dans une casserole ; puis vous les pilez dans un mortier avec une mie de pain trempée dans du bouillon de purée : faites bouillir le tout dans une casserole & l'assaisonnez de bon goût. Vous le passez tout chaud dans l'étamine, & vous vous en servez pour tous les potages d'oignons blancs, de porreaux, de cardes, &c.

*Coulis de lentilles.* Il faut prendre des croûtons de pain, des carottes, panais, racines de persil, oignons par tranches passés au beurre bien chaud ; si c'est en gras, vous vous servez de lard bien roux, & vous y jettez vos racines & vos croûtons de pain : faites bien rissoler le tout jusqu'à ce qu'il se fasse un gratin bien roux ; mettez-y des lentilles cuites & du bouillon, & l'assaisonnez de bon goût. Ayant bouilli quatre ou cinq bouillons avec un morceau de citron, passez-le par l'étamine : il vous sert pour tous les potages de lentilles, aux croûtes farcies de lentilles & à beaucoup d'autres. En gras, il vous sert pour des potages de pigeons, de canards, perdrix & autres.

*Court-bouillon*, est une façon particuliere de cuire certain poisson : il est composé d'eau, de vinaigre, de sel & de beurre.

*Crêpine*, est une farce composée de cette maniere. Prenez de la rouelle de veau & un morceau de lard, & les faites blanchir ensemble dans le pot ; étant refroidis, hachez-les avec de la panne, quelques blancs de ciboules, deux ou trois rocamboles & autres assaisonnemens. Pilez encore le tout dans un mortier avec un peu de crême ou de lait & des jaunes d'œufs, & mettez ensuite cette farce dans des crêpines, comme du boudin blanc. On les fait cuire dans une tourtiere à petit feu, bien proprement & de belle couleur, & on les sert chaudement.

*Crêtes de coq farcies*. Prenez-en des plus belles & des plus grandes, & les faites cuire à demi ; ouvrez-les ensuite par le gros bout avec la pointe d'un couteau ; ayez une farce faite avec un blanc de poulet ou de chapon, moëlle de bœuf, lard pilé, sel, poivre, muscade & un jaune d'œuf ; puis farcissez vos crêtes & les faites cuire en casserole avec bouillon gras & quatre ou cinq champignons coupés par tranches ; délayez-y un jaune d'œuf crud, & mettez-y un peu de jus de bœuf, & servez chaudement.

*Croquet*, est un composé d'une farce délicate qui se fait ainsi : prenez des estomacs de poulardes, de chapons, de poulets & de perdrix ; hachez cette viande avec du lard blanchi, de la tetine de veau cuite, quelques ris de veau blanchis, des truffes & des champignons, de la moëlle, une mie de pain trempée dans du lait, & toutes sortes de fines herbes, avec un peu de fromage à la crême, & de la crême de lait autant qu'on juge à propos ; le tout bien haché & bien assaisonné, on y met quatre ou cinq jaunes d'œufs & un ou deux blancs. Avec cette farce on forme des croquets en rond, on les roule dans un œuf battu, on les pane en même tems, & on les laisse reposer sur un plat, pour les frire ensuite dans du sain-doux, & les servir chaudement.

*Culotte de bœuf*, est un morceau proche de la queue qu'on appelle derriere de cimier. Prenez une culotte de bœuf aussi grande ou petite que vous voudrez, lardez-la de jambon & de lard bien assaisonné de poivre, sel, coriande, canelle, clous de girofle & muscade battus, persil, oignons, rocambole, le tout bien mêlé ensemble : vous en ferez entrer autant que vous pourez dans votre lard, & larderez votre viande dessus & dessous. Vous l'assaisonnerez encore de tous vos ingrédiens, & la mettrez dans une casserole pour la faire un peu mariner, avec oignons, persil, rocambole, basilic, thym, verjus, tranches de citron & un peu de bouillon. Il faut l'y laisser deux heures, & la faire cuire dès le soir pour le lendemain. Vous la mettrez dans une serviette avec des bardes de lard, & vous serrerez bien la serviette, afin qu'il n'y entre point de graisse. Vous choisissez une marmite proportionnée, vous mettez une assiete d'argent ou de terre au fond, de peur que la serviette ne brûle, ou la viande ; & pour assaisonnement, vous y mettrez de la panne de porc ou graisse de bœuf bien fraîche, environ trois livres, suivant que votre piéce de bœuf est grosse : vous y ajoutez du verjus, du vin blanc, gingembre, canelle, poivre long, tranches de citron, muscade, oignon, persil, laurier, du sel ce qu'il en faut, du basilic entier, de la coriande entiere, du fenouil & de l'anis. Tout cela étant dans votre marmite, vous la couvrez & laissez bien consommer votre piéce de bœuf en cuisant tout doucement. Quand elle est cuite, vous la laissez refroidir dans sa graisse : étant froide, vous la tirez & la coupez en tranches minces, & la servez en qualité de bœuf à la royale. Si vous la voulez pour grosse entrée, il ne faut pas la couper : vous faites un grand godiveau que vous placez dans le plat où vous voulez servir votre piéce de bœuf, vous la couvrez du même godiveau, & la mettez au four une heure de tems. Pour la servir, ayez un coulis de beuf bien fait & de bon goût ; faites un rond au-dessus du godiveau, faites entrer dedans votre coulis, qu'il pénétre bien par-tout, & un jus de citron par-dessus, & servez chaudement.

*Daim*, est une espéce de cerf ; excepté qu'il a le poil plus blanc, qu'il est plus petit que le chevreuil. Il s'aprête de plusieurs façons : si on le veut manger rôti, on le larde de gros lard assaisonné de sel, poivre, clous pilés, & on le met tremper avec vinaigre, laurier & sel ; on le fait rôtir à la broche à petit feu, en l'arrosant avec le même vinaigre : étant cuit, mettez anchois, capres, échalottes coupées, & citron verd dans la sausse que vous lierez avec farine frite & le servez chaudement. On peut aussi le piquer de menu lard, le mettre mariner avee cinq ou six gousses d'ail, & les faire rôtir à la broche environné de papier, puis le manger à la poivrade. Le faon de daim se peut manger de même, excepté qu'il ne faut point la marinade si forte. On peut aussi servir une cuisse de faon avec la croupe moitié piquée, moitié panée, & une poivrade dessus ; ou bien étant piqué de menu lard ; le manger à l'aigre-doux, faisant la sausse avec le dégoût, sucre, canelle, poivre blanc, citron verd, un peu de sel, farine frite & échalotte coupée : vous ferez bouillir le tout à petit feu avec vin

clairet ou vinaigre, & tournerez de tems en tems votre faon, afin qu'il en prenne le goût, & servirez chaudement avec des capres.

*Daube*; est un ragoût qui se mange froid. On se sert pour cela de gigot de veau ou du mouton, de poulet-d'inde, canards oisons & autres.

*Daube d'un gigot de veau.* Otez en la peau & le faites blanchir; piquez-le de menu lard, & le mettez tremper en verjus, vin blanc, sel, poivre, clous, laurier, & un bouquet de fines herbes, ensuite faites-le rôtir à la broche, & arrosez-le de la marinade: étant cuit, faites une sausse avec le dégoût, un peu de farine cuite, capres, tranches de citron, jus de champignons & un anchois; laissez-y mitonner quelque tems votre gigot avant que de le servir, puis servez-le pour entrée. On peut accommoder de même une *éclanche de mouton* à la daube.

*Daube d'oison.* Il faut larder les oisons de moyen lard assaisonné d'épices & de sel, & les mettre cuire dans une marmitte avec bouillon & vin blanc, sel, poivre, laurier, clous de girofle & fines herbes, & les laissez cuire jusqu'à ce que le bouillon soit presque consommé; étant cuits, on les laisse refroidir dans leur bouillon, puis on les tire & on les sert à sec sur une serviette blanche garnie de persil verd. Les *poulets d'Inde*, *chapons gras*, *perdrix & autres pièces* se font de même.

*Dindon farci.* Prennez un dindon & le troussez pour rôtir, ne le faites point blanchir; détachez la peau de dessus l'estomach, pour le pouvoir farcir d'une farce faite ainsi. Ayez du lard haché crud, du persil, de la ciboule & toutes sortes de fines herbes; le tout bien haché & même pilé un peu dans le mortier, & bien assaisonné, farcissez votre dindon entre la peau & la chair, & un peu dans le corps; il faut après cela le bien ficeler & le faire rôtir à la broche: étant cuit, dressez-le dans un plat, & mettez par-dessus un bon ragoût de ris de veau, composé de toutes sortes de garnitures, & servez chaudement. On peut faire la même chose à l'égard des *poulets*, *pigeons & autres volailles*, & pour les déguiser d'un jour à l'autre, on peut les mettre à la braise, les ayant farcis comme le dindon; étant cuits, les bien égoutter & les servir avec un bon ragoût des truffes & des ris de veau, le tout bien passé, dégraissé d'un bon coulis.

*Dindons à l'essence d'oignons.* Votre dindon étant farci & cuit à la broche comme ci-dessus, coupez des oignons par tranches, & les passez à la casserole avec lard fondu; étant pressé, égoutez un peu de la graisse, mouillez-le de jus, & le liez d'un bon coulis. Quand le tout est un peu cuit, on le passe par l'étamine, & on le remet dans une casserole pour lui faire prendre quelques bouillons; vous dressez votre dindon dans un plat, & jettez la sausse dessus, & servez chaudement.

*Dindon à la daube*: voyez ci-devant *Daube d'Oison*.

*Eclanche de mouton farcie.* On la fait cuire à la broche; étant cuite, on en tire toute la viande, de maniere qu'il n'y reste que les os attachés ensemble. Il faut dégraisser cette chair & la bien hacher avec du lard blanchi un peu de graisse ou de moëlle, des fines herbes, de la ciboule & du persil, un peu de tetine de veau, une mie de pain trempée dans de bon bouillon, deux jaunes d'œufs & deux entiers, le tout étant bien haché, assaisonné & pilé dans le mortier, on met l'os dans le plat que l'on veut servir, & on fait paroître le petit bout de l'éclanche. On met tout au tour la moitié de ce godiveau; on fait un creux façonné comme est l'éclanche; on trempe les mains dans un œuf battu, afin que rien ne s'y attache; on remplit ces creux d'un ragoût de toutes sortes de garnitures, bien passé & cuit & bien assaisonné, & on acheve de le remplir avec la farce qui fasse le même dessein qu'une éclanche: le tout étant bien panné, on le met au four pour lui faire prendre couleur. Etant coloré, on la tire du four, on ôte bien la graisse qui est autour du plat, & par une petite ouverture au-dessus, on y met un peu de coulis bien fait, & on le recouvre pour le servir chaudement.

*Eclanche de mouton farcie à la crême.* Ayez une grosse éclanche, désossez-la & en prenez toute la chair; prenez aussi un morceau de veau, de la panne, un morceau de lard, de la graisse de bœuf, & hachez bien le tout ensemble: vous y mettez un peu de ciboule, & de persil haché avec deux ou trois rocamboles, un peu de basilic, le tout bien haché & assaisonné de sel, poivre, épices fines & un peu de coriandre: vous mêlez & pilez le tout dans un mortier avec crême, jaune d'œufs & mie de pain: étant bien battu, vous en farcissez votre os en façon d'éclanche, & vous la dorez de blanc d'œuf & mie de pain par-dessus. Vous la faites cuire au four sur une tourtiere avec des bardes de lard dessous: il faut que la farce ait un peu de corps, afin qu'elle ne tombe point; étant cuite & de belle couleur, dégraissez-la & la servez chaudement.

*Eclanche de mouton à la royale.* Prenez une éclanche mortifiée, ôtez-en la graisse & la chair qui est autour du manche, battez-la & la lardez de gros lard bien assaisonné; ensuite farinez-la & lui faites prendre couleur dans du sain-doux chaud. Après il la faut empoter

avec toutes sortes de fines herbes quelques oignons piqués de clous de girofle, avec de bon bouillon ou de l'eau: couvrez bien le pot & la faites cuire long-tems à petit feu: étant cuite, ayez un bon ragoût de champignons, truffes, culs d'artichauts, pointes d'asperges, ris de veau, le tout bien passé; mettez-y aussi quelque bon coulis: ensuite tirez l'éclanche du pot, dressez-la dans son plat, mettez le ragoût par-dessus, & servez chaudement: on peut mettre bouillir quelque tems l'éclanche dans le ragoût, pour lui en faire prendre le goût.

*Eclanche de mouton à la chicorée.* Faites rôtir l'éclanche, prenant garde qu'elle ne soit point trop cuite: pendant qu'elle cuira, coupez de la chicorée par tranches, & la faites un peu blanchir; tirez-la & la laissez égouter: prenez du lard, coupez-le en petites tranches, & faites un petit roux avec un peu de farine & bon jus, le tout bien assaisonné, & un bouquet de fines herbes dedans, avec un filet de vinaigre. Mettez cuire votre chicorée dedans; & prenez garde qu'elle ne noircisse: faites que le ragoût soit un peu de haut goût, dressez-le dans un plat, & servez l'éclanche dessus.

*Eclanche de mouton à la daube*: voyez ci devant *Daube d'un gigot de veau.*

*Ecrevisses en ragoût.* Prenez d'écrevisses, lavez-les bien & les faites cuire dans de l'eau, ensuite épluchez-les & ôtez-en les queues & les pinces, & les mettez à part; passez-les dans une casserole avec beurre roux & un peu de farine; jettez-y quelques truffes coupées par tranches, des petits champignons, culs d'artichauts, pointes d'asperges: étant passées, mouillez-les de bon bouillon de poisson ou autre, & jettez-y un bouquet de fines herbes; vous pouvez y mettre des laitances de carpes, le tout bien assaisonné: laissez-les cuire à petit feu; étant cuites, servez-les chaudement.

*Eperlans frits.* Il faut les écailler & les vuider, les mettre mariner avec vinaigre, sel, poivre, ciboule & laurier; ensuite les essuyer sur un linge, les fariner & les faire frire; ensuite les servir chaudement avec du persil frit.

*Eperlans en ragoût.* Mettez-les en casserole, & les faites cuire avec beurre un peu de vin blanc, sel, poivre, muscade, un morceau de citron verd, & un peu de farine pour liaison, & en servant mettez-y de capres.

*Epice toute prête* pour la cuisine: voyez ci-après aux *pâtés.*

*Esturgeon à la sainte Menehoult en gras.* On le coupe par grosses tranches qu'on met cuire dans du lait, du vin blanc, une feuille de laurier, le tout bien assaisonné; avec un peu de lard fondu: on fait cuire là-dedans doucement les tranches d'esturgeon; ensuite on les pane & on les fait griller, puis on les sert à sec ou avec une sausse dessous comme à la queue de mouton, & on les présente chaudement.

*Esturgeon en fricandeaux en gras.* Prenez de tranches d'esturgeon, piquez-les de lard, farinez-les tant soit peu, & leur faites prendre couleur dans du lard ou sain-doux: cela fait, mettez-les dans une casserole avec bon jus de bœuf, fines herbes, truffes, champignons, ris de veau & un bon coulis; le tout étant cuit à propos & bien dégraissé, mettez-y un filet de verjus & le servez chaudement.

*Esturgeon en haricot aux navets.* Vous le faites cuire à l'eau & au sel, poivre, thym oignon & clous; si vous avez du bouillon, vous y en mettez; étant cuit, vous passez votre esturgeon au roux avec du lard,; ensuite vous le laissez égouter, & le jettez dans un coulis préparé avec vos navets; vous y mettez un peu de jambon haché menu, & servez chaudement.

*Esturgeon au court-bouillon.* Faites-le cuire dans un bon court-bouillon, & le servez à sec sur une serviette blanche, ou bien vos tranches d'esturgeon étant cuites, vous les passez en ragoût dans du beurre avec champignons, truffes, morilles, laitances de carpes, assaisonné de sel, poivre & fines herbes, & servez chaudement.

*Faisan à la sausse de carpe.* Ayez un faisan bien troussé, bardez-le d'une bonne barde de lard, & le faites rôtir, prenant garde qu'il ne séche pas trop. Pendant qu'il cuit, prenez une casserole, rangez au fond des tranches de veau, des tranches de jambon, quelques tranches d'oignons, racines de persil & un bouquet de fines herbes. Il faut avoir une carpe & la vuider, la laver dans une eau seulement, la couper par morceaux, & l'arranger dans la même casserole, mettre le tout sur le feu, & l'y laisser prendre couleur ensuite mouillez le tout de bon jus de veau avec une bouteille de bon vin, une gousse d'ail, des champignons hachés, des truffes, quelques petites croûtes de pain: faites bien cuire le tout, ayant soin de ne le pas trop saler. Quand il est bien cuit passez-le par l'étamine à force de bras, & faites que la sausse soit un peu liée. Votre faisan étant cuit, débardez-le & le dressez dans un plat avec la sausse par-dessus & servez chaudement. Les faisans & faisandeaux se mangent aussi rôtis; pour cela, plumez-les à sec & les vuidez, piquez-les de menu lard, & les servez avec une sausse au verjus, sel & poivre, ou à l'orange.

*Farce*, s'entend des viandes & autres choses qu'on hache pour en farcir quelques volailles ou autres choses. Voyez *croquet*, *éclanche*, *dindon*, &c.

*Farce de poisson.* Prenez des carpes, brochets, anguilles & autres poissons, habillez-les & les dossez: hachez toutes ces chairs sur une table, faites une omelette qui ne soit pas trop cuite, & y hachez des champignons, des truffes, du persil & de la ciboule; l'omelette étant cuite, hachez-la avec le reste, & assaisonnez bien le tout; ajoutez-y une mie de pain trempée dans du lait, du beurre & quelques jaunes d'œufs; faites que votre farce soit bien liée: elle vous servira pour farcir des soles, des carpes sur l'arrête, pour faire des petites andouillettes, pour farcir des choux, former des petits croquets, des pigeons & toute autre chose que vous jugerez à propos.

*Féves vertes à la crême.* Prenez des féves, ôtez-en la peau; passez-les ensuite à la casserole avec beurre à demi roux; étant bien passées, assaisonnez-les de sel, d'un peu de persil haché menu, d'un peu de sariette & quelques ciboules entieres; mettez-y de l'eau chaude ce qu'il en faut pour les faire cuire: étant cuites comme il faut, mettez-y de la crême fraîche, & lui faites prendre un bouillon; dressez-les dans un plat, & les servez chaudement.

*Foies gras à la crépine.* Ayez des foies gras, prenez les plus maigres, & les hachez avec du lard blanchi, un peu de graisse & de moëlle, des truffes & des champignons, quelques ris de veau, un peu de persil & de ciboule, & du jambon cuit, le tout bien haché & lié d'un jaune d'œuf; coupez de la crepine par morceaux, selon la grosseur de vos foies, pour les pouvoir rouler dedans, mettez de la farce sur cette crépine coupée, & ensuite un foie gras par-dessus, puis de la farce: faites que le tout soit bien renfermé dans la crépine: vous posez ces foies ainsi accomodés sur une feuille de papier pour les faire griller avec un peu de lard fondu, ou bien dans une tourtiere, & les mettez au bout. Etant cuits, tirez-les, égoutez bien la graisse, & les dressez dans un plat avec un peu de jus chaud dessus, assaisonné d'un peu du poivre & de sel; ayant pressé le jus d'une orange, servez chaudement.

*Foies gras aux champignons.* Prenez des foies gras dont vous ôtez l'amer, placez-les dans une tourtiere avec bardes de lard dessous; assaisonnez-les de sel & poivre, & les couvrés d'autres bardes de lard; ensuite mettez-les cuire au four, ou feu dessus & dessous, prenez garde qu'ils ne séchent trop; ensuite prenez des champignons bien épluchés & bien lavés mettez les dans un plat avec un peu de lard & un peu de verjus, & ensuite sur le feu; passez dans une casserole quelques tranches de jambon avec un peu de lard & de farine, & un bouquet de fines herbes; mouillez-les de bon jus de veau qui ne soit point salé; mettez les champignons cuire avec, & les foies bien égoutés dans la même sausse, quand tout est cuit à propos, versez-y un filet de vinaigre, & servez chaudement. On peut, quand ils sont cuits dans une tourtiere, comme on vient de le dire, les servir dans un plat avec un peu de quelque bon jus, & y presser le jus d'une orange, puis servir de même.

*Foies gras au jambon.* Il faut prendre du jambon, le couper bien mince & le passer au roux avec vos foies; mettez-y une ciboulette & un peu de persil haché menu & bon assaisonnement, avec un morceau de citron: faites-les cuire à petit feu; étant cuits, servez-les chaudement avec un bon jus par-dessus.

*Foies gras à la braise.* Ayez des foies gras, poudrez-les de sel menu & poivre & les ayant enveloppés d'une barde de lard & mis dans une feuille de papier que vous mouillez un peu par-dessus, de peur qu'il ne brûle, vous les ficelez, & les mettez entre deux braises cuire doucement, & les servez avec le jus.

*Foie de veau.* Ayez un bon foie de veau le plus blanc que vous pourrez trouver, lardez-le de gros lardons assaisonnés de sel & de poivre; mettez-le dans une terrine: ouvrez-le un peu dans le milieu, & jettez dans l'entaille du sel, du poivre & un peu de clou de girofle battus; mettez par-dessus un morceau de moëlle, ajoutez-y un verre d'eau, couvrez-le bien & le faites cuire sur un réchaut à petit feu: étant cuit, vous y mettrez un verre de vin & un filet de vinaigre, & vous lui ferez prendre encore quelques bouillons, puis vous le servirez chaudement. On peut aussi le manger froid.

*Fricandeaux farcis.* Prenez de la cuisse de veau, coupez-la par tranches un peu minces, battez-les un peu avec le dos d'un couteau, piquez-les de moyen lard, rangez-les sur une table, le lard en dessous; garnissez le milieu d'un peu de bonne farce faites avec un morceau de veau, moëlle de bœuf, un peu de lard & œufs, assaisonnés de sel, poivre & fines herbes: on l'étend dessus à l'épaisseur d'un écu; on trempe les doigts dans de l'œuf battu, & on les passe sur le bord du fricandeau, afin que le fricandeau que vous mettrez par-dessus s'y attache bien, & qu'il soit comme une même chose. Le lard doit paroître de tous côtés. Rangez vos fricandeaux dans une casserole, & les mettez sur de la braise; couvrez-les bien & leur faites prendre couleur des deux côtés; & ensuite tirez les & les égoutez un peu de leur graisse,

de

de maniere qu'on y puisse faire un petit roux avec un peu de farine : après vous le mouillerez avec de bon jus de bœuf ou autre, & les remettrez dans la casserole pour les faire bien cuire ; ajoutez-y quelques truffes, des champignons & ris de veau, quelque bon coulis de pain, & dégraissez bien le tout. Avant que de servir, jettez-y un filet de verjus, rangez les dans un plat, votre ragoût par-dessus, & servez chaudement.

*Gigot de veau farci.* Ayez un gigot de veau, levez-en la peau & laissez-y tenir le manche : prenez toute la chair de votre gigot & en faites une farce avec de la graisse de veau, du lard, fines herbes, fines épices, poivre, sel, persil & ciboules hachés, champignons, une mie de pain trempée dans de la crême avec quatre jaunes d'œufs cruds, le tout haché ensemble & pilé dans le mortier : ensuite farcissez-en l'os de votre gigot ; couvrez-le bien de sa peau & le cousez : vous le faites cuire avec bon bouillon ; étant cuit, vous le servez avec un ragoût de champignons.

*Gigot de veau à l'estoufade.* Lardez-le de gros lard & le passés à la casserole ; mettez-le après étouffer dans une terrine avec champignons, une cuillerée de bouillon, un verre de vin blanc, sel & poivre, un bouquet de fines herbes, clous & muscade. Quand il sera cuit, liez la sausse d'un coulis, & le servez chaudement.

*Gaudiveau d'un poupeton.* Prenez de la cuisse de veau, de bonne graisse blanchie & du lard blanchi ; hachez bien le tout, mettez-y quelques truffes & champignons hachés, de la ciboule, du persil, une mie de pain trempée dans de bon jus, quatre œufs, deux entiers & deux jaunes, & formez le poupeton comme un pâté dans la casserole, avec des bardes de lard dessous. Ayez ensuite des petits pigeonneaux, passez-les dans une casserole avec un peu de lard fondu, & les mouillez de jus ; mettez-y toutes sortes de fines herbes & de bonnes garnitures, & quelques petites tranches de jambon bien minces, le tout bien assaisonné : votre ragoût de pigeonneaux étant cuit & de bon goût, vous le laissez refroidir & l'arrangez dans votre poupeton, puis vous achevez de le couvrir avec la farce ; & afin qu'il ne creve pas, vous battez un œuf, & avec la main vous l'accommodez proprement, & vous renversez dessus les bardes qui sont autour. Cela fait, vous le mettrez cuire à la braise à petit feu dessus & dessous ; étant cuit, vous le dégraissez & vous le placez dans un plat, après quoi vous le servez chaudement.

*Grenade.* Il faut avoir des fricandeaux piqués de petit lard, & une casserole ronde qui ne soit pas trop grande ; mettez-y des belles bardes de lard dessous, & rangez vos fricandeaux le lard en dehors, qu'ils soient en pointe au milieu, & qu'ils se touchent l'un à l'autre. De peur que cela ne se défasse en cuisant, on les fait tenir ensemble avec du blanc d'œuf battu, dans lequel on mouille la main pour les humecter par les bords qui doivent être plus minces que le reste. On met dans le creux que cela fait & tout autour un peu de godiveau, réservant le milieu pour y placer six petits pigeonneaux passés en ragoût avec des ris de veau, truffes, champignons & petites tranches de jambon ; le tout bien assaisonné, cuit & de bon goût, on les met dans la grenade ; on couvre le dessus du reste de la farce ou godiveau, la façonnant avec la main trempée dans de l'œuf battu, & on joint les fricandeaux tout contre. On met par-dessus encore quelques bardes de lard, & on les fait cuire à la braise, afin qu'ils prennent belle couleur. Pour servir, il faut le renverser sens dessus dessous ; & l'ayant bien dégraissé, vous ouvrirez la pointe des fricandeaux comme une grenade, & servirez chaudement.

*Grenouilles.* Prenez des cuisses de grenouilles, écorchés-les, lavez-les bien, & les fricassez comme une fricassée de poulets : ou bien si vous voulez les faire frire, trempez-les dans une pâte claire, & les faites frire dans du beurre ou de bonne huile de noix : étant bien frites, servez-les avec verjus, sel & poivre.

*Grillade.* Quand on a quelques volailles froides, comme poulet-d'inde ou autre, on en peut prendre les aîles, les cuisses & le croupion, les griller avec sel & poivre ; passer un peu de farine dans la casserole avec lard fondu ; y mettre quelques huitres, anchois, capres, muscade, un peu de laurier & de citron verd, un filet de vinaigre & un peu de bouillon ; faire mitonner le tout ensemble, & le servir chaudement.

*Grives.* La véritable saison de les manger est pendant les vendanges, auquel tems elles sont grasses, sur-tout lorsqu'elles ont mangé du raisin ; on les met en ragout. Pour cela ayez des grives, vuidez-les & les troussez proprement ; passez-les à la casserole avec lard fondu, un peu de farine pour lier la sausse, un bouquet de fines herbes assaisonné de sel, poivre muscade & un verre de vin blanc ; faites mitonner le tout, puis servez chaudement. On les mange aussi rôties : flambez vos grives & les troussez proprement ; bardez-les, & quand elles seront presque cuites à la broche, poudrez-les de pain & sel menu ; étant cuites, servez-les avec verjus & poivre, après avoir froté le fond du plat d'une échalotte ou d'une rocambole, & un peu de

jus d'orange.

*Harengs frais.* Vuidez-les par les ouies, frottez-les de beurre fondu, & les panez de mie de pain fine, puis faites-les griller; étant grillés, faites une sausse avec beurre, verjus ou vinaigre, sel, poivre & de la moutarde; ceux qui n'aiment point la moutarde, peuvent y mettre un peu de farine pour lier la sausse. On peut aussi les servir avec une sausse rousse: pour cela on fait roussir du beurre, & on y met des fines herbes hachées menu, sel, poivre, capres, anchois & un peu du vinaigre; ensuite on les sert chaudement.

*Haricots verds.* On choisit les plus tendres, on leur ôte les filets; on les fait cuire dans l'eau & on les laisse égouter, puis on les passe à la poelle dans du beurre assaisonné de sel & poivre, & on délaye deux jaunes d'œufs avec un peu de verjus, ou bien on y met de la créme pour lier la sausse, & on les sert chaudement.

*Haricots verds.* Pour en conserver l'hiver, on choisit les plus tendres, on leur ôte les filets, & on les fait blanchir quelques bouillons; ensuite on les passe dans de l'eau fraîche, on les met égoûter, puis on les arrange dans un pot de grès, & on verse par-dessus de l'eau & du vinaigre, ensorte qu'ils baignent dedans; on les assaisonne de sel, poivre & quelques clous de girofle; après quoi on coule du beurre fondu par dessus, pour qu'ils ne prennent point d'air, & on les couvre de papier; à mesure que vous voulez les employer, vous les faites tremper dans de l'eau, afin qu'ils se dessalent, & les accommodez comme cy-dessus; ou bien vous les mangez en salade. On en fait aussi sêcher: pour cela ayez des haricots verds telle quantité qu'il vous plaira, choisissez-en les plus tendres, ôtez-en les filets; faites-les bouillir quelques bouillons, passez-les de même à l'eau fraîche, & les jettez sur une claie; faites-les sêcher au soleil ayant soin de les retourner de tems en tems pour qu'ils sêchent également. Lorsqu'ils sont bien séchés, serrez-les en lieu sec; & pour les faire revenir quand on s'en veut servir, on les met tremper durant deux jours dans l'eau tiéde; on les passe encore quelques bouillons sur le feu, & on les accommode à l'ordinaire.

*Herbes.* Pour conserver l'oseille & autres herbes cuites pour l'hiver, il faut dans le mois de Novembre cueillir la quantité que vous voudrez de sacs d'oseille, avec des laitues, de la poirée & du pourpier à proportion, & bien éplucher le tout. Jettez ensuite l'oseille dans une chaudiere sur le feu avec un peu d'eau, faites-la bien bouillir & la remuez, de crainte qu'elle ne brûle. Quand elle est presque cuite, mettez le pourpier, la laitue & poirée que vous ferez bien bouillir, en les remuant souvent, pour mêler le tout ensemble. Un moment avant de tirer vos herbes de dessus le feu, vous y jetterez du sel & du beurre comme pour les manger sur le champ; & après leur avoir fait faire un bouillon en les remuant bien, pour qu'elles prennent également l'assaisonnement, vous les ôterez du feu & les mettrez dans des pots de grès. Le lendemain quand elles seront froides, vous ferez fondre du beurre, dont vous verserez sur vos pots l'épaisseur d'un doigt, pour empêcher vos herbes de prendre l'évent. Lorsque vous voudrez manger de ces herbes, il faut faire un trou dans le beurre qui les couvre, & après en avoir tiré avec une cuilliere, remettre le morceau de beurre sur son trou, & ainsi jusqu'à la fin; moyennant ce soin, vous aurez le plaisir de manger des herbes excellentes pendant tout l'hyver, jusqu'aux nouvelles.

*Huitres*, sont coquillages de mer. On les mange crues avec du poivre à déjeûner, & d'autres façons.

*Huitres grillées.* Prenez des huitres, ouvrez-les & les laissez dans leur même coquille, mettez un peu de poivre, un peu de persil haché, un peu de beurre & de rapure de pain bien fine par-dessus; faites-les griller, puis passez-y la pelle rouge par-dessus, & les servez chaudement.

*Huitres farcies.* Ouvrés vos huitres, faites-les blanchir; après vous les hachés bien avec persil, ciboule, sel & poivre, anchois & bon beurre; mêlés y une mie de pain trempée dans de la crême, d'eux ou trois jaunes d'œufs, avec muscade & autres épices douces: vous pilés le tout ensemble dans le mortier, & en farcissés vos coquilles d'huitres puis les ayant dorées ou pannées, vous les mettés cuire au four, sur un gril, ou dans une tourtiere, feu dessus & dessous, & les servés à sec ou avec jus de citron.

*Huitres frites.* Faites-les mariner; étant marinées, trempés-les dans une pâte à beignet, & les faites frire de belle couleur.

*Hure de sanglier.* Il faut la bien brûler à feu clair, puis la froter avec un morceau de brique à force de bras pour en ôter tout le poil: vous achéverés de la ratisser avec le couteau, & la nettoyés bien; après cela vous la desosserés, ôtant les deux machoires: ensuite fendés-la en dessous, de maniere qu'elle se tienne attachée dessus par sa peau: après quoi prenés votre couteau, & avec la pointe faites pénétrer du sel dans toute la chair: rejoignés-la ensemble & la ficelés bien, l'enveloppant dans une serviette. Ayés un grand chaudron & mettés-la dedans

avec une grande quantité d'eau & toute sortes de fines herbes, de la panne de cochon, de la coriande pilée, des feuilles de laurier, du clou de girofle & muscade rompue, sel poivre & oignons : & étant à demi cuite, vous y mettés une bouteille de bon vin, & achevés de la faire cuire, il faut bien dix à douze heures pour la faire cuire. Si vous avés le tems, vous pouvés laisser la même tête dans son sel, & la saler auparavant que la faire cuire. Etant cuite, laissés-la refroidir dans son bouillon ; ensuite tirés la & la rangés proprement dans un plat, puis servés la froide, entiere ou par tranches.

*Jambon*, est la cuisse ou l'épaule d'un cochon ou d'un sanglier qu'on a salé, & qu'on a mis parfumer à la cheminée. Les plus estimés sont ceux de Bayonne & de Mayence.

Aussi-tôt que les jambons sont levés de dessus les porcs, on les laisse contre terre chargés d'un ais avec des pierres par-dessus : ensuite on les sale fortement, on les enveloppe de foin, on les met dans une benne, un lit de terre & un lit de jambons, & deux jours après on les lave; puis on fait bouillir de la lie de vin avec de sauge, du romarin, de l'hyssope, de marjolaine, du thym & de laurier; on jette le tout tiéde sur les jambons placés dans un vaisseau ou benne bien bouchée, où on les laisse deux jours : après quoi on les met à la cheminée, & on les parfume soir & matin pendant huit jours avec du geniévre.

D'autres laissent leurs jambons dans leur sel pendant cinq jours; ils les mettent ensuite dans de la scieure ou limaille de fer l'espace de dix jours, puis les lavent dans du vin rouge; & après les avoir tenu enfermés à l'étroit pendant quelques jours, ils les parfument avec du feu de bois de geniévre deux fois par jour pendant quinzaine.

D'autres encore les salent avec du salpêtre pur, les pressent pendant huit jours enveloppés dans un linge, à la presse ou au pressoir, les trempent dans l'esprit de vin, dans lequel on a mis de geniévre pilés ou macerés, & les font sécher à la fumée de bois de geniévre.

*Jambons.* Pour conserver des jambons, coupés le bout des manches, mettés du poivre dans du vinaigre, frotés-en les jambons, puis saupoudrés de la cendre par-dessus; ensuite foncés un tonneau avec de la cendre, enterrés les jambons dedans, & couvrés le tonneau.

*Jambon.* Pour faire cuire le jambon, on le met d'abord tremper dans de l'eau tiéde qu'on change plusieurs fois, on le lave & on l'essuye ; puis on le met dans un chaudron, le plus pressé qu'on peut, afin qu'il y ait peu de bouillon, & que l'eau ne diminue point la bonté du jambon. On jette au fond du chaudron une poignée de foin délié avec des fines herbes, deux gros oignons & de l'écorce de citron ; & à mesure que le bouillon se tarit, on l'allonge avec de l'eau chaude jusqu'à ce que le jambon ait acquis une cuison parfaite, c'est-à-dire jusqu'à ce qu'une paille entre dans la chair sans se rompre. Alors on l'ôte de dessus le feu, & on le laisse refroidir dans son bouillon jusqu'à ce qu'on puisse le retirer du chaudron avec la main. On le met ensuite égouter dans un plat ; puis on leve la couene de dessus le lard, pour le poudrer d'un peu de poivre & d'un peu de canelle broyée ; y piquer quelques clous de girofle, le garnir de persil haché avec de thym & des feuilles de laurier, on le recouvre de sa couenne, & on le laisse refroidir. Il y en a qui le font cuire dans du vin; mais on prétend que cela lui fait faire la corne & le durcit.

*Jambons de Mayence.* Il faut lever de beaux jambons de porcs, les laisser mortifier pendant quelques jours, puis les laver avec moitié vin blanc & moitié eau; ensuite les bien essuyer avec un linge, & les froter par-tout de sel broyé : il faut avoir un grand panier d'éclisse ou benne, mettre au fond un petit lit d'herbes fortes, comme d'hyssope, sauge, sariette, marjolaine, thym, laurier & romarin, & mettre dessus l'épaisseur d'un doigt de sel menu, sur lequel vous poserés toujours le côté de la chair de vos jambons, afin qu'ils prennent mieux le sel ; ensuite vous ferés encore un lit des mêmes herbes sur la couenne de vos jambons avec autant de sel, & vous mettés vos jambons successivement l'un sur l'autre, jusqu'à ce que le panier soit plein ; vous les couvrirés encore desdites herbes & sel, avec des planches par-dessus, chargées de grosses pierres pour les tenir bien pressées : vous les laisserés en cet état pendant quinze jours, pour qu'ils prennent bien sel ; après quoi il faut les ôter & les prendre dans un lieu bien fermé, & faire dans ledit endroit pendant cinq ou six jours du feu de geniévre avec la graine, afin qu'il fume bien ; quand ils seront bien fumés, vous les pendrés tous dans un grenier, ils se garderont deux à trois ans.

*Jambon, essence de jambon.* Prenés des petites tranches de jambon crud, battés-les bien, & les passés à la casserole avec un peu de lard fondu ; mettés-les sur un réchaut allumé, & ayant une cuilliere à la main, faites-leur prendre couleur avec un peu de farine ; étant colorées, mettés-y un jus de veau, un bouquet de ciboules & de fines herbes, du clou de girofle, une gousse d'ail, une poignée de champignons hachés, des truffes hachées, quelques croûtes de pain & un filet de vinaigre ; & lorsque tout cela est cuit ; passés-le à l'étamine, & versés ce jus dans un pot qui soit propre. On s'en sert pour toutes sortes de ragoûts où il entre du jambon.

*Jambon en ragoût à l'hipocras.* Coupés des tranches de jambon crud, passés-les à la casserole; puis faites une sausse avec sucre, canelle, un macaron pilé, vin rouge un peu de poivre blanc concassé, & y mettés vos tranches avec un jus d'orange, & servés chaudement.

*Jambon de poisson.* Prenés chair de carpes, de tranches d'anguilles, de saumon frais, avec des laitances de carpes; hachés bien le tout & le pilés encore dans un mortier avec sel, poivre, muscade & beurre : mêlés bien toutes ces chairs ensemble, & formés-en une maniere de jambon sur des peaux de carpes : vous enveloperés le tout dans un linge neuf que vous coudrés bien serré, & le ferés cuire avec moitié eau & vin, assaisonné de clou, laurier & poivre : étant cuit, laissés le refroidir dans son bouillon, & servés avec laurier & fines herbes coupées menu. Vous le pouvés aussi couper par tranches comme le véritable jambon.

*Jus de champignons.* Après que vous aurés bien nettoyé les champignons, mettés les dans une casserole avec un morceau de lard, ou de beurre si c'est en maigre; faites-les rissoler sur la braise jusqu'à ce qu'ils s'attachent au fond de la casserole; étant bien roux, mettés-y un peu de farine, & faites-la encore rissoler avec les champignons; après quoi vous y mettés de bon bouillon gras ou maigre, & lui laissés prendre un bouillon, puis vous l'ôterés dessus le feu, mettant ce jus dans un pot à part, assaisonné d'un morceau de citron & du sel, & vous vous en servirés au besoin.

*Jus de bœuf.* Ayés une tranche de bœuf, coupés-la de l'épaisseur d'un pouce, & battés la avec le plat d'un coupret; prenés une casserole, mettés au fond quelques bardes de lard, rangés vos tranches de bœuf dessus, & un oignon coupé par rouelles, carottes & panais coupés de même : couvrés la casserole, & la mettés suer sur un feu médiocre; & quand vous jugerés que votre jus sera rendu, augmentés le feu pour que le jus s'use, & qu'il s'attache un peu à la casserole sans qu'il brûle, en remuant le tout pour le faire roussir : ensuite mouillés-le d'un bon bouillon jusqu'à ce que vous voyiés qu'il ait pris la couleur que vous souhaités; faites-le bouillir pendant une bonne demi-heure : en bouillant, ajoutés-y six clous de girofle, un peu de persil & une ciboule entiere; puis passés-le au travers d'un tamis, & vous en servés.

*Jus de veau.* Coupés une rouelle de veau par tranches, & rangés-les dans une casserole; mettés par-dessus un oignon, carottes & panais coupés par tranches : couvrés la casserole de maniere qu'il n'y ait point d'air, & le mettés suer sur un petit feu; quand le veau aura rendu son jus, vous augmenterés le feu pour le faire user jusqu'à ce qu'il s'attache un peu à la casserole : alors vous le mouillerés de bon bouillon, & y ajouterés un peu de persil, une ciboule entiere, & trois ou quatre clous de girofle : recouvrés la casserole & la faites mitonner pendant une demi-heure ou trois quarts d'heure; puis vous le passerés au travers d'un tamis, & vous vous en servirés dans les endroits où l'on marque qu'il est besoin d'en mettre.

*Jus de perdrix & de chapons.* Faites rôtir l'un & l'autre, & étant cuits, vous les presserés séparément pour en tirer le jus. Ces jus servent pour nourrir les ragoûts & les potages.

*Jus de poisson.* Prenés de tanches & des carpes; limonés les premieres & les coupés tout de long; puis écaillés les carpes; ôtés les ouies des uns & des autres, & mettés ces poissons dans une casserole avec un peu de beurre : faites-les rissoler; étant cuits, mettés-y un peu de farine que vous ferés encore rissoler avec le reste, & ensuite du bouillon de purée ou autre qui soit maigre : passés le tout dans un linge & le pressés bien; assaisonnés-le d'un bouquet de fines herbes, sel & citron verd piqué de clous, & vous en servez pour tous vos potages, entrée & entremets de poisson.

*Laitues* & autres herbes cuites pour l'hiver : voyés ci-devant au mot *herbes*.

*Lamproie*, est un poisson de riviere fort semblable à la murenne qui est un excellent poisson de mer. La lamproie est un poisson gras & d'un goût exquis; on la sert sur les meilleures tables : elle se mange frite, grillée ou en ragoût. Pour celle-ci, saignés-la & en gardés le sang; ensuite limonés-la dans de l'eau chaude, & la coupés par tronçons; faites-la cuire dans une casserole avec beurre roux & un peu de farine frite, vin blanc, sel, poivre, muscade, un bouquet de fines herbes & une feuille de laurier; laissés bien cuire le tout, puis mettés-y le sang avec un peu de capres, & servés caudement.

*Lamproies grillées.* Vos lamproies étant limonées, coupés-les comme des tronçons d'anguille, & les faites mariner; ensuite mettés-les rôtir sur le gril, & faités une sausse comme à l'anguille grillée. Pour les lamproies frites, voyés *anguille frite*, & vous y conformés.

*Langue de bœuf.* Ayés une langue de bœuf, lavés-la bien dans plusieurs eaux, faites-la cuire dans de l'eau avec du sel & des fines herbes : quand elle sera bien cuite, tirez-la & en coupés le bout du côté de la gorge; ôtés-en proprement la peau, & la servés froide.

*Langue de bœuf rôtie à la broche.* Faites blanchir à l'eau une langue pour en ôter la peau; coupés-en le bout du côté de la gorge, piqués-la de petits lardons, & la faites rôtir à la broche en l'arrosant avec du beurre, un peu de vinaigre, sel & poivre : étant cuite, on la cou-

pera par grosses tranches, & on la mettra mitonner dans un ragoût de champignons, ris de veau, culs d'artichauts, morilles & mousserons, le tout passé à la casserole avec beurre ou lard fondu, & assaisonné de bon goût, & on la servira chaudement.

*Langues de bœuf à la braise.* Après en avoir ôté la peau & coupé le bout du côté de la gorge, on les larde de gros lardons bien assaisonnés de sel & de poivre : on prend ensuite une marmite qu'on garnit au fond de bardes de lard & tranches de bœuf battues, & on arrange les langues dessus avec tranches d'oignons & toutes sortes de fines herbes & épices, les assaisonnant de sel & de poivre ; puis on les couvre dessus comme dessous de tranches de bœuf & de bardes de lard, ensorte qu'elles soient bien enveloppées de tous côtés ; on couvre bien la marmite, & on y met du feu dessous & dessus ; on les laisse cuire pendant huit à dix heures : étant cuites, on les tire & on les met égouter ; on les coupe si l'on veut par tranches, & on les dresse dans un plat avec un ragoût par-dessus de champignons, ris de veau, truffes, mousserons, morilles, culs d'artichauts, le tout passé à la casserole avec beurre ou lard fondu & assaisonné de bon goût, & on les sert chaudement.

*Langues de bœuf parfumées.* On les sale de la même maniere que les langues de cochon fourrées que l'on trouvera ci-après, excepté qu'il ne les faut point échauder. On les laisse seulement bien tremper dans de l'eau ; on coupe le gros bout, & après les avoir bien essuyées, on les laisse dix ou douze jours dans la saumure ; les ayant tirées, on les attache par le petit bout, & on les range bien dans la cheminée, afin que la fumée les domine jusqu'à ce qu'elles soient séches. Elles se conservent ainsi autant que l'on veut, & on les fait cuire de même que les langues fourrées.

*Langues de cochon fourées.* On les fait échauder seulement pour en ôter la premiere peau, & pour cela il ne faut point que l'eau soit trop chaude : essuyés-les ensuite avec un linge, & ôtés un peu du gros bout. Pour les saler, ayés du geniévre verd, & les faites sécher dans le four avec deux feuilles de laurier, un peu de coriandre, du thym, du basilic & toutes sortes de fines herbes, avec du romarin, de la sauge, du persil & de la ciboule ; tout ceci étant bien sec, pilésle dans un mortier, & le passés dans un tamis, n'importe qu'il soit si fin ; ayés ensuite du sel pilé & du salpêtre, mêles-les ensemble avec le reste, & salés ensuite vos langues dans un baquet ou pot, les rangeant une à une à mesure que vous les salés séparément, & assaisonnés de toutes ces épiceries à chaque rangée de langues. Il les faut presser les unes contre les autres ; & les ayant toutes salées, mettés dessus le pot une ardoise avec une pierre par-dessus, & les laissés six ou sept jours ; tirés-les ensuite, faites-les un peu égouter ; puis prenant de la robe ou chemise de cochon, coupez-la suivant la longueur de vos langues ; faites entrer chaque langue dans sa robe, & ficelez les deux bouts. Vous les attacherez par le petit bout à une perche dans une cheminée, & dans une distance qu'elles ne se touchent point l'une à l'autre ; il est bon que la fumée les domine. On les y laisse quinze ou vingt jours jusqu'à ce qu'elles soient séches. Si elles sont bien faites, elles se garderont toute une année. Pour le mieux, il faut les manger au bout de six mois : on les fait cuire pour cela dans de l'eau avec un peu de vin rouge, quelques tranches de ciboule & des clous de girofle ; étant cuites, on les sert froides par tranches, ou entieres si l'on veut. On peut faire des *langues de mouton fourées* de la même maniere.

*Langues de veau farcies.* Ayez de langues, & y faites un trou en-dedans du côté de la gorge avec un couteau ; faites en sorte qu'elles ne soient point percées en aucun endroit ; ensuite passez le doigt tout du long, comme si c'étoit un boyau, & farcissez-les d'une bonne farce bien assaisonnée. Vos langues étant farcies, ficelez-les bien ferme par le trou, & mettez-les cuire à la braise comme les langues de bœuf ; étant cuites, vous les tirez & les égoutez bien, vous les dressez dans un plat, & les servés chaudement avec un ragoût-par-dessus.

*Lapins en casserole.* Coupés vos lapins en quatre, lardés les de morceaux de gros lard bien assaisonné, passés-les dans une casserole avec lard fondu & un peu de farine frite ; étant passés, ajoutés-y du bouillon, un verre de vin blanc, un bouquet de fines herbes, sel & poivre, étant cuits, liés la sausse de quelques jaunes d'œufs & verjus, dressez-les dans un plat & les servez chaudement. On peut encore les faire cuire de même sans les larder de gros lard.

*Lapins rôtis à la broche.* Dépouillés-les & les vuidés, & laissés-y le foie ; faites-les refaire sur la braise, piqués-les de menu lard, & les faites cuire à la broche ; étant cuits, on les sert chaudement à sec, ou bien on y fait une sausse avec de l'eau, sel & poivre, & on y écrase le foie dedans pour lier la sausse.

*Levraut en casserole.* Mettés-le par quartiers & lardés les morceaux de gros lard ; faites-le cuire avec bouillon, sel, poivre, clous de girofle & un peu de vin : étant cuit, passés le foie & le sang dans une casserole & un peu de lard fondu & un peu de farine : étant passé, mêlés le tout ensemble avec un filet de vinaigre, olives desossées & capres, & servés chau-

dement.

*Levrauts rôtis.* On les dépouille, on les vuide, on les rougit de leur sang, on les fait refaire sur la braise, on les pique de menu lard, & on les fait rôtir à la broche; étant cuits, on les sert avec une poivrade, ou à la sausse douce avec sucre, vin, vinaigre, sel & poivre. Le *lievre* se sert de même.

*Lievre en cibet* Levés les cuisses entieres & les épaules, & mettés le reste par morceaux; lardés-les de gros lard & les passés à la casserole avec lard fondu : ensuite faites-les cuire avec bouillon & vin blanc, un bouquet de fines herbes, sel, poivre, muscade, laurier & citron verd. Fricassés le foie à part, & l'ayant pilé, passés-le par l'étamine avec farine frite & un peu du même bouillon; puis mêlés le tout ensemble, & servés chaudement.

*Limande*, petit poisson de mer assez semblable aux carlets. Les limandes s'aprêtent comme les soles : voyés *Soles*.

*Macreuse*, est un oiseau de mer assez semblable aux canards; néanmoins on la met au nombre des poissons, à cause qu'elle a le sang froid. On la peut mettre à la daube comme un oison : il faut la larder d'anguille, quand c'est pour le Carême; & lorsqu'elle est cuite, on la sert sur une serviette blanche garnie de persil, ou bien on l'accommode de l'une des manieres qui suivent.

*Macreuse au court-bouillon.* Après l'avoir plumée & vuidée, lardés-la de gros lardons d'anguille, faites-la cuire dans une marmite quatre ou cinq heures à petit feu, avec eau, sel, poivre, un oignon piqué de clous, un paquet de fines herbes, laurier, deux verres de vin blanc, & un morceau de beurre frais; laissés-la bien cuire; étant cuite, tirés-la au sec, & faites-y une sausse avec beurre blanc, farine, sel, poivre blanc, citron verd & vinaigre, puis frotés d'une échalotte le fond du plat, où vous la dressés, & la servés chaudement.

*Macreuse en ragoût.* Ayant vuidé votre macreuse, lavés-la & la faites blanchir sur la braise, ensuite empotés-la & l'assaisonnés de sel, poivre & laurier, avec un bouquet de fines herbes; mettés-y de l'eau & un peu de vin & du beurre frais; & pendant qu'elle cuira, faites un ragoût à part avec les foies, champignons, morilles, mousserons, truffes & marrons. Votre macreuse étant cuite, dressés-la dans son plat, versés votre ragoût par-dessus, & servés chaudement.

*Macreuse en haricot.* Vous la ferés cuire comme ci-dessus, & vous ferés un ragoût de navets que vous passerés un peu au roux; vous les mouillés ensuite avec la sausse de votre macreuse, laquelle étant cuite, vous la couperes par morceanx; la mettrés dans vos navets, & l'y laisserés prendre quelques bouillons : la sausse étant liée, vous la servés chaudement.

*Macreuses au pot pourri.* Lardés vos macreuses de gros lardons d'anguille, & les passés à la casserole avec beurre roux; ensuite mettés-les dans un pot ou terrine avec un peu du même beurre, farine, eau, assaisonnés de sel, poivre, clous, muscade, champignons, un bouquet de fines herbes & citron verd; faites-les cuire à petit feu pendant quatre ou cinq heures, comme au court-bouillon, étant prêtes à servir, ajoutés-y des huitres, capres & jus de citron, & servés chandement.

*Macreuse farcie à la broche.* Ayant plumé, vuidé & fait revenir votre macreuse, faites une pâte des choses qui suivent. Ayés de la mie de pain blanc assez tendre, émiés-la grossierement sur une assiette; ajoutés-y du sel environ un once, une pincée de poivre : une douzaine de clous de girofle entiers, deux ou trois feuilles de laurier, thym & basilic en poudre deux ou trois rocamboles, écorce d'orange, muscade rapée, & une bonne pincée de persil haché; ajoutés-y un quarteron de bon beurre frais, une pincée de farine, & deux ou trois cuillerées de bon vin rouge; pétrissés le tout ensemble, en formés une masse un peu longue; enfermés-la dans un linge clair & blanc que vous coudrés lâchement en un seul double; puis mettés-le ainsi dans le corps de votre macreuse que vous recoudrés à son ouverture; & ayant embroché votre macreuse, arrosés-la en cuisant de vin blanc, de beurre & de sel; étant très-bien cuite, ôtés le linge de dedans, & servés chaud avec jus de citron, vin blanc & croûte de pain rapée.

*Macreuse rôtie* On l'arrose en cuisant de sel & de beurre; ensuite on y fait une sausse avec le foie qu'on hache bien menu; on le met dans le dégoût avec sel poivre, muscade, champignons qu'on fait cuire dedans, puis on la sert avec jus d'orange.

*Maquereau*, poisson de mer qui se mange frais au mois d'Avril, Mai & juin : pour cela vous les vuidés & les incisés un peu du dos, & vous leur faites prendre sel avec de l'huile & sel menu, poivre & fenouil : vous les enveloppés du même fenouil verd pour les faire rôtir; étant cuits, on les ouvre en deux par le dos, on les dresse dans un plat. & on jette par-dessus une sausse rousse composée de beurre, persil, ciboules hachées, sel, poivre & un peu de vinaigre. Dans la saison on y met des groseiles vertes.

*Marinade*, est une sausse dans laquelle on met tremper les choses ausquelles on veut relever la saveur & les rendre plus agréables au goût. On met différentes choses en marinade, ou pour garnir d'autres plats, ou pour en faire de cela même.

*Marinade de poulets.* Mettés vos poulets par quartiers, les faites mariner avec verjus, sel, poivre, clous de girofle, ciboule & laurier. Laissés-les dans cette marinade pendant trois heures; ensuite faites une pâte claire avec farine, vin blanc & jaune d'œuf; trempés-y vos poulets & les faites frire dans du lard fondu ou sain-doux; étant frits, servés-les en piramide avec persil frit. Vous pouvés vous en servir pour garniture.

*Marinade de pigeons.* On les fait mariner comme les poulets, les ayant fondu sur le dos afin que la marinade pénétre: on peut les couper en quatre si l'on veut: vous les laissés deux ou trois heures dans la marinade, ensuite vous les empâtés ou farinés tout mouillés, puis vous les faites frire doucement en belle friture, & les servés avec persil frit par-dessus & autour; vous y pouvés mettre un peu de vinaigre rosat & poivre blanc.

*Marinade de perdrix.* Fendés-les en deux, battés-les & les faités tremper dans de la marinade, comme les piéces ci-dessus. Il faut aussi les empâter & les fariner, & les faire frire de la même maniere, puis les servir avec vinaigre à l'ail & poivre blanc.

*Marinade de veau.* Elle se fait de même que les autres, coupant le veau par tranches en maniere de fricandeaux, & ainsi des autres choses qu'on voudra mariner.

*Marinade de poissons.* Il y a des poissons qu'on met en marinade, comme sont les tortues. Ainsi quand elles sont cuites, on les met tremper dans le vinaigre avec sel, poivre blanc & ciboules, puis on les farine & on les fait frire en beurre affiné; étant frites, on les sert avec persil frit. On peut y faire une sausse avec verjus ou jus de citron, & poivre blanc.

*Mauviettes.* Petits oiseaux qui ressemblent aux aloüettes & qui se mangent rôties, & pour cela on ne les vuide point: on les pique de menu lard ou on les barde; & étant rôties, on les sert avec une sausse qu'on fait du dégoût avec verjus, sel & poivre, ou bien on les sert à sec avec sel & jus d'orange.

*Merlans*, sont poissons de mer d'une médiocre grosseur; ils se mangent ordinairement frits ou rôtis sur le gril: ils peuvent s'accomoder en casserole, comme on l'a dit pour plusieurs autres poissons. Pour les manger frits il faut leur donner la friture un peu chaude; après les avoir farinés, vous les faites frire en beurre affiné; & ayant pris belle couleur, vous les servés chaudement avec jus d'orange & poivre pour un plat de rôt.

*Menus droits*, terme de cuisine. On se sert des plats de menus droits de différentes choses, entr'autres de palais de bœuf qu'on fait cuire pour en ôter la premiere peau, & qu'on coupe ensuite par petites tranches, & on les passe dans la casserole avec du lard fondu, un peu de persil & de ciboule & quelques champignons; on assaisonne le tout de sel & poivre, & on le mouille de bouillon & un peu de vin blanc: on laisse cuire le tout à propos; étant cuit, on y met un jus de mouton, puis on le sert chaudement. Les *Menus droits de cerf* & autres s'accommodent de la même maniere.

*Miroton*, terme de cuisine. Voici ce que c'est: on prend une rouelle de veau qu'on coupe en plusieurs tranches bien minces, on les bat sur la table avec le couperet; puis on a d'autres rouelles de veau qu'on hache avec du lard, de la moëlle de bœuf, des champignons, quelques truffes, fines herbes & bon assaisonnement; mettés-y deux jaunes d'œufs: cette farce étant faite, prenés une casserole qui ne soit pas trop grande, garnissés-la dans le fond de bardes de lard, puis de vos tranches de veau battues, & enfin la farce par-dessus; couvrés bien le tout du reste des tranches, & renversés ensuite vos bardes de lard: couvrés bien le tout & le mettés cuire à petit feu dessus & dessous; étant cuit, on le dégraisse bien proprement, on le dresse dans un plat le dessus dessous, & on le sert chaudement; on y met si l'on veut un peu de coulis.

*Miroton en maigre.* Il faut prendre cinq ou six merlans, les ratisser & les bien laver; ensuite les fendre tout du long par le ventre, & prendre garde de les gâter sur le dos; ôtés-en l'arrête & coupés la tête, puis étendés-les sur la table. Prenés ensuite de la chair de bons poissons, faites en une bonne farce, comme nous avons dit ci-devant au mot *farce*. La farce étant faite, rangés la sur chaque poisson, & les roulés comme si c'étoit des filets migrons; après quoi prenés une casserole, faités une omelette avec un peu de farine, & faites en sorte qu'elle contienne tout le fond de la casserole; rangés dessus vos poissons farcis, n'oubliés point de mettre un peu de beurre sous l'omelette: le poisson étant rangé avec quelques truffes & champignons bien assaisonnés, couvrés le tout d'une autre omelette, faites ensorte que l'autre omelette couvre toute la rondeur de la casserole; posés la casserole sur un peu de feu, afin qu'elle cuise doucement, & mettés du feu dessus & dessous. Il faut prendre garde que cela ne s'attache au fond: étant cuit, égoutés le beurre, & dressés le miroton sur une assiette le

dessus dessous ; coupés au milieu un petit morceau en rond, versés dedans un petit coulis de champignons, & le recouvrés de la même piéce ; cela fait servés chaudement.

*Morilles en ragoût.* Nettoyés-les & les lavés bien, coupés-les en longueur, passés-les au roux dans une casserole ou lard fondu, & un peu de persil haché, ciboule, sel & poivre mouillés-le d'un peu de bouillon. laissés les cuire ainsi doucement ; étant cuites, liés la sausse avec jaunes d'œufs & jus de citron ou verjus, & servés chaudement.

*Morilles frites.* Il faut les bien nettoyer, les laver à plusieurs eaux, les couper en longueur, les faire bouillir avec un peu de bon bouillon à petit feu. Quand le bouillon sera consommé, vous les farinerés & les ferés frire en lard fondu ou sain-doux. Faites une sausse avec le reste du bouillon, assaisonnée de sel & muscade, & servés la-dessus vos morilles avec jus de mouton.

*Morilles confites* pour garder : voyez ci-devant *Artichauts pour garder.*

*Morue* ; poisson de mer qu'on nous apporte salé de Terre-neuve : il y en a aussi de fraîche qui est bien meilleure & plus estimée. Laissant à part les manieres communes de manger la morue, soit fraîche ou salée, qui sont assez connues d'un chacun, on ne s'arrêtera ici qu'à ce qui peut les relever.

*Morue fraîche en ragoût.* Ecaillés votre morue & la faites cuire avec eau & vinaigre, citron verd, laurier, sel & poivre ; étant cuite, dressés-la dans un plat, & faites une sausse avec beurre roux, farine frite, huitres, capres & poivre blanc ; jettés-la dessus & la servés chaudement.

*Morue en filets.* Ayés une belle queue de morue, & l'ayant écaillée, détachés-en la peau, la faisant descendre en bas. Enlevés des filets de votre morue, & remplissés-en les creux d'une bonne farce de poisson, comme nous l'avons marqué ci-devant au mot *farce* ; remettés ensuite la peau par dessus pour recouvrir la queue de morue ; faites fondre un morceau de beurre frais, & jettés-le par-dessus ; puis l'ayant panée proprement, faites-la cuire au four dans une tourtiere, & qu'elle soit de belle couleur ; ou bien faites-la cuire avec feu dessous & dessus, & servez-la chaudement. Vous la pouvés servir avec un ragoût de champignons, morilles & truffes, & mettre votre ragoût au fond de votre plat, & la queue de votre morue par-dessus ; servés-la proprement.

*Morue frite.* Prenés une queue de morue bien dessalée, faites-la cuire dans l'eau chaude sans qu'elle bouille, afin qu'elle demeure bien entiere ; étant cuite, laissés-la égouter, farinés-la & la faites frire en beurre affigé, puis servés-la avec jus d'orange & poivre blanc ; ou bien servés-la séche, garnie de persil frit.

*Moules*, petits poissons de la nature de l'huitre, étant enfermés de même dans des petites coquilles. Après les avoir bien ratissées & lavées, on les met en ragoût : pour cela passés-les à la casserole avec beurre frais, assaisonné de sel, poivre, persil, ciboule, de la chapelure de pain & un peu de vinaigre ; laissés-les cuire à propos ; étant cuites dressés-les dans un plat & les servés chaudement.

*Moules en ragoût à la sausse blanche.* Après les avoir bien ratissées & lavées, mettés-les sur le feu dans une casserole sans eau ; du moment qu'elles sentiront la chaleur, elles s'ouvriront : pour lors tirés-les du feu, ôtés-les de leurs coquilles, & les passés à la casserole avec beurre frais, persil & fines herbes hachées bien menu, assaisonnées de sel, poivre & muscade, puis jettés l'eau de vos moules dedans & les faites cuire : l'eau des moules étant consommée, mettés-y des jaunes d'œufs avec verjus ou jus de citron, & servés chaudement. Lorsqu'on les veut manger à la sausse blanche ; on les accommode de même, excepté qu'on n'y met point de jaunes d'œufs, & qu'on les passe au beurre roux avec un peu de farine.

*Mousseron*, petit champignon blanc qui vient au mois de Mai dans les bois auprès de la mousse.

Les mousserons donnent un grand relief aux ragoûts, & on en fait un ragoût particulier de cette maniere. Après les avoir bien nettoyés, on les lave bien & on les met égouter ; ensuite on les passe dans une casserole avec un peu de lard fondu, un bouquet de fines herbes, sel & poivre, & on les mouille de jus : on les fait cuire à petit feu ; étant cuits, on lie la sausse avec jaunes d'œufs & un peu de farine, puis on les sert chaudement.

*Mousserons confits* pour garder : voyés ci-devant. *Artichauts pour garder.*

*Mouton : rot de-bif.* On prend toute la croupe d'un mouton bien tendre, on leve adroitement la premiere peau de dessus par la pointe, & on la laisse attachée par en bas ; on y met quelques tranches de jambon bien minces qu'on assaisonne de persil, ciboule & poivre blanc : on range le tout sur la croupe du mouton avec quelques bardes de lard, & on renverse la peau par-dessus ; on la ficele ensuite, & on la fait cuire à la broche enveloppée de papier ; étant rôtie, on la pane proprement, on lui donne encore quelques tours de broche & on la

sert

sert chaudement. On peut en faire autant d'un *quartier d'agneau & de mouton*.

*Mouton : quartier de mouton farci.* Vous le farcissés sur la fesse d'un hachis que vous faites de la viande que vous en tirés, de même qu'à l'aloyau farci ; vous panés ensuite le quartier de mouton, & le mettés au four pour lui faire prendre couleur, puis vous le servés chaudement.

*Mouton : quarré de mouton.* Ayés un quarré de mouton, piqués-le de persil & le faites cuire à la broche ; étant cuit, panés-le de mie de pain, sel & poivre blanc, & servés-le avec jus de mouton & jus de citron. On le sert encore d'une autre maniere, & pour cela on le fait cuire dans un pot ; étant cuit, passés-le dans une pâte claire & le faites frire dans du lard fondu ; étant frit, on le sert avec verjus de grain dans le tems, sel & poivre blanc.

*Mouton : côtelettes de mouton en haricot.* Prenes de côtelettes, coupés-les en deux, passés-les au roux avec lard fondu, mettés-y une pincée de farine & les navets en même tems ; laissés prendre au tout une belle couleur, & y mettés un peu de bouillon du pot ou de l'eau, sel, poivre & clous de girofle : on laisse cuire le tout doucement ; étant à moitié cuit, on y met environ un verre de vin, & quand le tout est cuit, on le sert chaudement. Pour les côtelettes de mouton farcies, voyés ci-devant *côtelettes facries*.

*Mouton : pieds de mouton farcis.* Prenés des pieds de mouton bien échaudés, & les faites cuire dans du bouillon avec un peu de persil & de ciboule, prenant garde qu'ils ne soient pas trop cuits ; étant comme il faut, tirés-les, coupés les pieds & laissés la jambe, dont vous ôterés l'os & étendrés la peau, sur laquelle vous mettrés un peu de farce de croquet ou autre ; roulés ces peaux l'une après l'autre ; ensuite rangés-les dans une tourtiere, arrosés-les d'un peu de graisse, panés-les proprement par-dessus & leur faites prendre couleur dans le four ; étant colorés, égoutés la graisse, dressés ces pieds de mouton dans un plat, & les servés chaudement avec un peu de ragoût par-dessus, ou du coulis de champignons.

*Mouton : pieds de mouton à la sausse blanche.* Faites-les bien cuire, puis coupés-les par morceaux, & leur faites prendre encore quelques bouillons dens deux autres eaux pour en ôter toute la colle ; ensuite passés-les à la casserole avec lard fondu, fines herbes, ciboulettes que vous retirerés, sel, poivre & muscade ; mettés-y un peu de bouillon ; laissés-les-y un peu cuire ; étant taris, mettés-y des jaunes d'œufs délayés avec du verjus, & servés chaudement,

*Mouton : queue de mouton à la sainte-Menehoult.* Ayés une marmite, garnissés-la dans le fon de bardes de lard & de quelques tranches de veau & d'oignon : rangés ensuite vos queues de mouton dessus, & couvrés-les de tranches de veau & de bardes de lard, ayant assaisonné de fines herbes, épices & sel ; mettés votre marmite dans le four ou sur la braise ; que le tout soit bien cuit, mais qu'il ne se défasse pourtant pas ; après cela tirés-les, panés-les bien & les faites griller : étant grillées, on y fait une sausse qu'on appelle ramolade ; elle est composée d'anchois, de capres hachées, de persil & ciboules hachées à part. Passés cela avec bon jus, une goutte d'huile, une gousse d'ail & assaisonnement, & la mettés dessous les queues, les ayant rangées dans un plat, & servés chaudement.

*Mouton : queues de mouton d'autres manieres.* Vos queues de mouton étant cuites à l'ordinaire, ôtés en la peau, trempés-les ensuite dans de la pâte claire faite avec farine, jaunes d'œufs, sel, poivre & bouillon, & faites-les frire en bonne friture ; servés avec poivre blanc, verjus de grain & persil frit. Une autre fois, ayant ôté la peau, arrosés les queues de mouton de lard fondu, & les panés jusqu'à trois fois, pour leur faire prendre une belle croûte au four ; après quoi vous les pouvés glacer en les frotant d'un blanc d'œuf, & les remettre un moment au four ; puis les servir chaudement.

*Œufs.* Comme il se trouve toujours des œufs à la campagne, il faut ici donner des instructions pour les accommoder de différentes manieres.

*Œufs à l'orange.* Il faut fouetter des œufs suivant le plat que vous voulés faire, & en même temps y presser le jus d'une orange : le tout étant bien battu & assaisonné d'un peu de sel, prenés une casserole ; si c'est un jour maigre, mettés-y du beurre, & en gras un peu de jus ; versés-y vos œufs, & remués toujours comme si c'étoit une crême, de peur qu'ils ne s'attachent au fond : étant cuits comme il faut, versés-les sur une assiette ou plat, & servés chaudement

*Œufs à la trippe.* Ayés des œufs durcis, pelés-les & les coupés par rouelles : faites fondre un morceau de beurre frais dans une casserole ; passés vos œufs dedans avec du persil haché, assaisonnés de sel & de poivre ; étant passés, mouillés les de crême douce, faites-leur prendre un bouillon ; dressés-les dans un plat, & les servés chaudement. Si vous ne les voulés point servir à la crême, quand vous les passés à la casserole, mettés-y un peu de ciboule hachée ; & lorsqu'ils sont passés, délayés deux jaunes d'œufs avec du verjus, liés vos œufs avec, & servés chaudement.

*Œufs à l'Allemande.* Cassés de œufs dans un plat comme au miroir, mettés-y un peu de

bouillon de purée, & les faites cuire; délayés ensuite deux ou trois jaunes d'œufs avec un peu de lait, & passés-les par l'étamine; ôtés le bouillon où ont cuit vos œufs; jettés par-dessus vos jaunes d'œufs avec du fromage rapé, & leur donnés couleur avec la pelle rouge.

*Œufs au pain.* Mettés tremper de la mie de pain dans du lait pendant deux ou trois heures, passés le tout à l'étamine ou dans une passoire bien fine, mettés-y un peu de sel & de sucre, un peu d'écorce de citron confite, hachée menu, & un peu d'eau de fleur d'orange. Cassés des œufs frais, délayés les jaunes dans votre mie de pain; fouettés les blancs en neige, & mêlés bien le tout ensemble; prenés une casserole, frotés-la de bon beurre par-tout; mettés vos œufs au pain dedans, & les faites cuire au four, ou bien avec un couvercle, feu dessus & dessous: étant cuits, vous les renversés dans un plat, les poudrés de sucre, les glacés avec la pelle rouge, & les servés chaudement.

*Œufs au jus.* Mettés du jus de mouton ou autre dans un plat, cassés-y des œufs, brouillés-les & les assaisonnés de sel, muscade & jus de citron; passés la pelle rouge pardessus pour leur donner couleur, & les servés chaudement.

*Œufs au jus d'oseille.* Pochés des œufs bien frais en eau bouillante dans laquelle vous aurés mis une cuillerée de vinaigre pour leur donner de la consistance: étant cuits, tirés-les & les dressés dans un plat; pilés de l'oseille; mettés le jus dans une casserole avec beurre, deux ou trois jaunes d'œufs, sel & muscade; jettés cette sausse liée sur vos œufs, & les servés chaudement.

*Œufs au verjus de grain.* Délayés vos œufs avec verjus de grain, assaisonnés de sel & muscade; faités-les cuire avec un peu de beurre, & les servés chauds.

*Œufs au lait.* Délayés une cuillerée de farine avec huit œufs, blancs & jaunes, dans une casserole; ajoutés-y du sel menu, versés-y peu à peu & à diverses fois une pinte de bon lait, & délayés bien les œufs avec le lait; ceux qui aiment le sucre, peuvent y en mettre en poudre, & une goute d'eau de fleur d'orange. Ayés un plat dans lequel vous voulés servir vos œufs; attachés au fond gros comme une noix de beurre, & versés dedans les œufs qui sont dans la casserole: ensuite prenés une autre casserole avec de l'eau, & la mettés sur un fourneau ou réchaud allumé; quand l'eau bouillira, prenés le plat où sont les œufs, couvrés-le & mettés le cul du plat dans la casserole qui est pleine d'eau sur le feu; ayés soin d'y remettre de l'eau à mesure qu'elle s'usera, & d'y entretenir toujours un feu égal, & n'y point toucher: lorsqu'ils seront suffisamment cuits, il faut leur donner couleur avec la pelle rouge, ce qui acheve de les faire cuire par-dessus, & les servir chaudement après y avoir rapé un peu de sucre.

*Œufs farcis.* Ayés des œufs, & les faites durcir; tirés-les du chaudron & les mettés dans de l'eau fraîche pour les écailler aisément; coupés-les tous par la moitié en travers, & en tirés les jaunes que vous mettés à part: faités tremper dans un demi-septier de lait la grosseur de deux œufs de mie de pain blanc pendant quatre heures. Prenés quelques champignons, nettoyés-les, & les faites blanchir; tirés-les & les mettés égouter; hachés-les bien menu avec du persil; prenés ensuite votre mie de pain & la pilés avec tous les jaunes d'œufs durs: ensuite faites roussir dans une casserole la grosseur d'un œuf de bon beurre frais, & jettés dedans les champignons hachés que vous remuerés bien: puis vous y mettrés vos jaunes d'œufs durs pilés, & vous remuerés bien; le tout ensemble, en l'assaisonnant de sel & de poivre; vous n'y laisserés que peu de feu, & à mesure que la farce s'épaissira, vous y mettrés votre lait peu à peu, en tournant toujours avec une cuilliere: la farce étant suffisamment épaisse, vous en emplirés toutes vos moitiés de blancs d'œufs, & les dresserés proprement dans un plat; vous ferés une sausse blanche que vous jetterés dessus, & les servirés chaudement.

*Œufs à l'eau.* Mettés dans un plat trois cuillerées de farine, délayés-la bien avec six jaunes d'œufs; ensuite mettés-y un peu de sel, du sucre en poudre à discrétion, & gros comme une noix de beurre frais, délayés bien le tout avec trois demi-septiers d'eau, & mettés le plat sur un feu moderé; remués toujours avec une cuillere jusqu'à ce que cela bouille: ensuite couvrés-les & les remettés sur de la cendre chaude pour les faire prendre: quand ils sont pris, vous les glacés avec la pelle rouge, vous les poudrés de sucre, & les servés caudement. On peut y mettre un peu d'eau de fleur d'orange en servant.

*Œufs au miroir.* Etendés dans un plat avec le dos d'une cuilliere environ la grosseur d'un œuf de bon beurre; cassés-y ensuite une demi-douzaine d'œufs, & les assaisonnés de sel bien menu; puis vous mettés six cuillerées de bonne crème sur les blancs d'œufs, & y ajouterés un peu de sel: faites cuire ces œufs à propos, & donnés leur de la couleur sur la fin avec la pelle rouge sans faire durcir les jaunes, rapés y un peu de muscade, & les servés caudement.

*Œufs à l'oiseille.* Prenés une quantité d'oseille & un peu de poirée, nettoyés-les, lavés-les bien, & les coupés menu; faites fondre dans une casserolle un morceau de bon beurre, mettés vos herbes dedans, & quand elles seront amorties, assaisonnés-les de sel & de poivre. La

farce étant cuite, ôtez-la de dessus le feu, & y mettez deux ou trois jaunes d'œufs cruds; mêlez bien le tout ensemble, remettez-la un moment sur le feu, & dresses votre farce dans un plat; rangés dessus des œufs durs coupés par quartiers, & rapez par-dessus un peu de muscade.

*Œufs durs.* Coupez par quartiers des œufs durs, rangez-les dans un plat, & faites fondre dans une casserole un morceau de bon beurre avec du verjus, un peu de sel & de poivre: lorsque le beurre sera fondu, délayez-y trois jaunes d'œufs durs. La sausse étant bien liée, on la verse sur les œufs qui sont rangés dans le plat, on rape par-dessus un peu de muscade & de la croûte de pain, & on les sert chaudement. On peut servir les œufs durs coupés comme on vient de dire, avec une sausse blanche seulement.

*Omelette:* Cassez des œufs dans une casserole la quantité qu'il vous plaira, salés-les à discrétion, & y mettés du persil & de la ciboule hachés menu; battez bien ces œufs; ensuite faites fondre dans une poële du bon beurre ce qu'il en faut, & faites-le chauffer tant qu'il ne pétille plus ou ne fasse plus de bruit, qui est le vrai tems qu'il commence à roussir; puis versés les œufs dedans; donnez-y le feu bien vif, afin que l'omelette prenne une belle couleur; prenez garde de la trop faire cuire: étant cuite, dressez-la sur une assiette ou dans un plat, & la servez chaudement. Quelques-uns la mangent avec la moutarde.

*Omelette au lard.* Prenez le gras d'un quarteron de lard, ôtez les levures; coupez le lard en petits morceaux qui soient gros à peu près comme une noisette, & faites-le fondre dans une poële; quand il sera fondu, ôtez tous les petits morceaux, versez dedans sept ou huit œufs battus, salez un peu. & l'achevez comme ci-dessus.

*Omelette à la crême.* Cassez six œufs dans une casserole, ajoutez-y quatre cuillerées de crême douce, & du sel à discretion; battez bien le tout ensemble; faites fondre du beurre & le faites un peu roussir; versez les œufs dedans, & prenez garde de ne la point trop faire cuire.

*Omelette à la farce.* Faites de la farce avec des herbes douces, comme on a marqué aux œufs à l'oseille; dressez-la dans un plat, & la couvrés d'une omelette à l'ordinaire qui ne soit point trop séche.

*Omelette au sucre.* Fouettez une douzaine de blancs d'œufs, & y mettez les jaunes avec de l'écorce de citron hachée menu; il faut y mettre un peu de crême douce & du sel: le tout bien battu ensemble, faitez votre omelette avec bon beurre; & avant que de la verser sur le plat, sucrez-la dans la poële, puis tournez-la du côté qu'elle a pris couleur en la mettant sur l'assiette; ensuite poudrez-la de sucre & d'écorce de citron hachée & confite, & tout d'un tems glacez la avec la pelle du feu bien rouge; étant glacée, servez-la chaudement.

*Omelette au jambon.* Prenés un morceau de jambon cuit, rien que du maigre; hachez-le menu; cassez huit œufs, assaisonnez les d'un peu de sel & de poivre, persil haché, & d'une cuillerée de crême; battez bien le tout ensemble; faites votre omelette à lordinaire, & la servez chaudement.

*Omelette farcie.* Prenez du blanc de chapon ou de quelque autre volaille qui ait été rôtie; coupez-le en dez, des champignons en dez, du jambon cuit en dez, des foies gras, des truffes & autres garnitures: le tout étant passé en ragoût & cuit, formez l'omelette, & avant que de la dresser sur son plat, mettez le ragoût dedans & l'omelette par-dessus; puis en la servant arrosez-la d'un peu de jus de mouton ou de bœuf, & servez chaudement.

On peut farcir des omelettes de toutes sortes de ragoûts, comme roignons de veau, foies de lapins ou de levreaux, ris de veau, foies gras, le tout passé en ragoût auparavant. On en fait si l'on veut en maigre, d'une farce de poissons, de laitances de carpes & farce d'herbes bien apprêtées.

*Oil*, est un grand potage qu'on peut servir en maigre aussi-bien qu'en gras.

*Oil en gras.* Prenez toutes sortes de bonnes viandes, comme bœuf de cimier, rouelle de veau, morceau d'éclanche, canard, perdrix, pigeons, poulets: un morceau de jambon crud; passez le tout au roux; mais n'empotez chaque chose que suivant ce qu'il faut de tems pour le cuire: faites une liaison de votre roux que vous mettez ensemble; écumez bien tout cela, & assaisonnez-le de sel, clous, poivre, muscade, coriandre, gingembre, le tout bien pilé avec thym & basilic enveloppé dans un linge; ensuite ajoutez-y toutes sortes d'herbages & racines bien blanchies, selon que vous le jugerez à propos, comme oignons, poireaux, carottes, panais, racines de persil, choux, navets & autres par paquets: votre potage étant bien consommé, vous rangés dans un plat des croûtes rompues par morceaux, & les faites mitonner du même bouillon bien dégraissé & de bon goût: étant mitonnées, & avant que de servir, vous y mettés encore beaucoup de bouillon toujours bien dégraissé; vous dressez vos volailes & autres viandes, vous garnissez de racines votre potage, & le servez chaudement.

*Oil en maigre.* Prenez de bon bouillon de purée ou moitié poisson ; emportez-y toutes les racines dont on a parlé ci-dessus, & les faites cuire bien à propos. Dressez votre oil, un pain de profiterole au milieu, & garnissez-le des racines.

On peut servir un oil de racines & autres légumes à l'huile.

*Oye, gros oiseau domestique.* Il y en a aussi de sauvages : on les mange rôties : & pour cela on les vuide, on les habille proprement & on les fait refaire : si elles sont grasses, on ne les larde point, on les flambe seulement de lard : étant presque cuites, on les pane de mie de pain, & on les sert chaudement.

*Oisons*, se mangent rôtis à la broche ; & pour cela on les vuide & on les barde ; puis on fait une farce avec les foies, lard, fines herbes, ciboules & persil, assaisonné de sel, poivre & muscade, dont on leur farcit le corps ; ensuite on les fait rôtir à la broche : étant cuits, on les pane de mie de pain, & on les sert chaudement.

*Oreilles de veau farcies.* Prenés des oreilles entieres, échaudés-les bien, & les faites un peu blanchir. Il faut faire une bonne farce avec rouelle de veau, graisse & moëlle de bœuf, fines herbes, sel & poivre, & en farcir le dedans des oreilles, puis les coudre tout autour proprement. On les fait cuire comme les pieds de cochon à la sainte-Menehoult : étant cuites, defilés-les de maniere que la farce ne sorte point, & les roulés dans des œufs fouettés légérement : panés-les en même tems, & les faites frire dans du sain-doux ; étant frites de belle couleur servés-les pour garnitures ou pour hors-d'œuvre, garnies de persil frit.

*Oseille.* La maniere de conserver de l'oseille & autres herbes pour l'hiver, est enseignée ci-devant au mot *herbes*. La sausse verte se fait avec du jus d'oseille.

*Pâte bise pour les pâtés de jambon & grosse venaison.* Prenés un boisseau de farine de seigle, mettés-la sur une table bien nette, & la détrempés avec eau chaude ; faites-en une pâte qui soit ferme, mettés-y un quarteron de sel bien menu & une demi-livre de beurre : quand la pâte sera bien maniée & bien façonnée, vous jetterés de la farine dessus & dessous, & l'étendrés avec le rouleau à l'épaisseur d'un pouce, pour former votre pâte.

*Pâte blanche pour les gros pâtés.* Ayés un demi-boisseau de belle fleur de farine de froment, mettés-la sur une table, & y faites un creux au milieu, dans lequel vous jetterés un demi-septier ou un peu plus d'eau tiéde, trois onces de sel bien menu, avec deux livres de beurre fraix que vous incorporerés & en ferés une pâte : quand elle sera bien liée & froissée avec les paumes des mains, vous saupoudrerés de la farine dessus & dessous, & l'étendrés avec le rouleau à l'épaisseur d'un pouce ou environ, pour dresser votre pâte.

Si on veut cette pâte plus fine, pour faire des pâtés qu'on mange chauds, ou pour faire des tourtes, tartes, talmouses & autres pâtisseries, au lieu de deux livres de beurre pour un demi-boisseau de farine, on y en met trois livres ; & lorsqu'on dresse une abaisse pour faire ces sortes de pâtisseries, on leur donne l'épaisseur d'un bon écu, & l'on fait ensorte que le milieu du fond du pâté soit un peu plus épais, afin de donner plus de soutenance au pâté.

Mais si l'on employe de cette pâte pour faire des tartes, talmouses ou autres pâtisseries, on ne leur donne que la piéce de ving-quatre sols, plus ou moins, à proportion de la grandeur de la piéce de four.

*Pâte feuilletée.* Mettés sur une table un demi-quart de fleur de farine, détrempés-la avec un peu d'eau, mettés-y une demi-once de sel bien menu, & faites la pâte un peu molette ; laissés-la reposer un peu de tems, après quoi vous la travaillerés un peu, & l'étendrés avec le rouleau de l'épaisseur du doigt ; ensuite vous appiatirés avec vos mains une livre de bon beurre, & l'étendrés sur la pâte, la couvrant également par-tout ; puis vous rabattrés les quatre coins de la pâte, ensorte que le beurre soit enfermé dedans : cela étant fait, il faut jetter de la farine dessus & dessous, étendre la pâte & la rendre mince avec le rouleau, puis replier encore les quatre coins de la pâte à telle épaisseur qu'il sera à propos. Il est bon de ne pas oublier de poudrer cette pâte de fois à autre avec un peu de farine, afin qu'elle ne s'attache pas sur la table ni au rouleau.

*Epice toute prête dont on se sert pour l'assaisonnement des pâtés & pour la cuisine.* Prenés trois quarterons de poivre blanc qui soit bien broyé, un quarteron de gingembre bien pilé, une once de girofle, une once de muscade, une once de cannelle aussi bien pilée ; passés le tout ensemble dans un tamis fin, ajoutés-y cinq livres de sel battu, mêlés bien le tout ensemble, & le serrés dans une boëte qui ferme bien, que vous placerés en lieu sec. Cette composition est bonne à toutes sortes d'assaisonnemens ; mais pour ceux qui n'aiment point l'épice, en assaisonnant les viandes il n'y en faut mettre que la moitié de ce que vous y mettriés, & récompenser l'assaisonnement d'encore autant de sel que vous y en aurés mis.

*Pâté chaud de perdrix.* Ayés deux perdrix, vuidés-les & en gardés les foies ; retroussés-le, proprement, & les battés sur l'estomac avec un rouleau ; ensuite piqués-les de gros lards

assaisonné de poivre, sel, fines herbes & fines épices : étant piquées, fendés-les par le dos, & pilés les foies de vos perdrix avec gros comme un œuf de veau, puis ajoutés-y du lard rapé, champignons, truffes, ciboule & persil, assaisoné d'un peu de sel, poivre, fines herbes & fines épices; le tout étant bien pilé, vous en farcissés les corps de vos perdrix. Pilés encore du lard ou le rapés; formés deux abaisses de pâte blanche, mettés-en une sur du papier beurré; prenés du lard pilé, & l'étendés proprement sur l'abaisse; assaisonnés vos perdrix & les rangés sur votre lard; ajoutés-y quelques champignons, truffes, & une feuille de laurier : le tout bien couvert de bardes de lard, couvrés-le de votre seconde abaisse; fermés-en les bords tout autour; dorés votre pâté & le mettés au four : étant cuit, tirés-le & ôtés le papier de dessous; ayés un coulis de perdrix, quelques ris de veau, champignons & truffes; levés le couvercle du pâté & de toutes les bardes de lard de dessus, dégraissés-le bien, & avant que de servir, mettés le tout dans le pâté, recouvrés-le & le servés chaudement.

Les pâtés chauds de *poulets*, *pigeons*, *alouettes*, *cailles*, *grives* & autres semblables, se font de la même maniere.

*Pâté chaud de faisan.* Prenés de la chair de faisan & de celle de poularde, avec un morceau de cuisse de veau tendre; hachés bien le tout ensemble avec persil, ciboule, champignons, mousserons, quelques ris de veau, du jambon cuit & du lard crud : étant bien assaisonné de fines herbes & épices, sel & poivre, formés-en un bon godiveau, & faites une pâte blanche un peu forte; vous pouvés en faire un pâté à deux abaisses, ou un pâté découvert que vous ferés bien cuire : étant cuit, dégraissés-le & y mettés un coulis de champignons, & servés chaudement.

*Pâté chaud de gros pigeons* ou *dindons.* Prenés des gros pigeons, vuidés-les & les retroussés battés-les sur l'estomac pour en casser les os; lardés-les ensuite de gros lard bien assaisonné; prenés les foies & du lard crud, du persil, de la ciboule & des fines herbes : le tout bien haché & bien assaisonné avec truffes, champignons, & moëlle de beuf, pilés-le ensemble dans le mortier; farcissés vos pigeons ou dindons dans le corps, & gardés un peu de farce pour mettre dessous : il faut faire une pâte blanche, & dresser le pâté; mettre la farce sur l'abaisse, & ensuite les pigeons bien rangés & bien assaisonnés : mettés-y une feuille laurier, couvrés-les de bardes de lard, puis de l'autre abaisse. Votre pâté étant cuit, découvrés-le, ôtés-en les bardes de lard, & y mettés un bon ragoût de ris de veau, champignons, crêtes, &c. puis servés chaudement.

*Pâté chaud de turbot.* On fait une abaisse de pâte blanche à l'ordinaire, & après avoir bien écaillé & lavé le turbot, on en coupe la queue & la tête, & on en ôte le foie, on met du beurre frais sur l'abaisse, avec sel, poivre, fines herbes & fines épices, & on place dessus le turbot lardé d'anchois; on l'assaisonne comme dessous, on le couvre de bon beurre, & ensuite de l'autre abaisse, on le dresse proprement, on le dore d'œuf & on le fait cuire au four : étant cuit, on le découvre, on le dégraisse, & on jette dedans un ragoût d'écrevisses, champignons & truffes, puis on les sert chaudement.

*Pâté chaud de rougets.* On le dresse comme celui de turbot; on assaisonne les rougets & on les garnit de même; on y ajoute des queues d'écrevisses si on en a : étant presque cuit, on passe les foies de la casserole avec un peu de beurre roux, & par l'étamine avec demi-verre de vin blanc, ensuite on met le tout dans le pâté, que l'on remet au four un peu de tems, puis on le sert avec jus de citron.

*Pâté chaud de truite.* On larde la truite d'anguilles, après l'avoir écaillée & incisée, puis on l'assaisonnne & on l'empâte comme les autres pâtés de poissons : étant cuit, on l'ouvre & on le dégraisse, on jette dedans un ragoût d'écrevisses, & on le sert chaudement.

*Pâté de jambon.* Ayez un bon jambon, ôtez-en la peau ou couenne, & la mauvaise graisse qui est autour; coupés-en le manche & levés l'os du milieu; dressés une abaisse de pâte bise de l'épaisseur d'un pouce; formés-la en rond, & mettés d'abord une quantité raisonnable de lard pilé ou rapé. rangés le jambon dessus, & y mettés dé laurier & quelques tranches de citron environ cinq ou six; couvrés-les par-dessus de bardes de lard, & ensuite de l'autre abaisse : il faut mouiller les bords de la pâte pour la faire bien joindre, & façonner le pâté avec des fleurs de lys autour, le dorer d'un jaune d'œuf battu & le mettre au four; il demande au moins six heures pour être cuit.

*Pâte de cerf & autre venaison.* Il faut laisser mortifier suffisamment la viande de cerf ou autre venaison que l'on veut mettre en pâte, ou bien la mariner, c'est-à-dire la mettre tremper dans du verjus, avec sel, poivre, clous de girofle, ciboules & feuilles de laurier pendant trois ou quatre heures; ensuite on la tire, on la met égoûter, & on la larde de gros lard assonné de sel, poivre, fines herbes & fines épices : on dresse une abaisse de pâte bise comme

pour le jambon, & on accommode sa viande de la même maniere. Ce pâté étant fait & assaisonné, on le dore de jaune d'œuf, & on le fait cuire au four : il faut trois ou quatre heures pour cela : quand il aura pris couleur, on le percera par dessus, de peur qu'il ne creve & ne s'enfuie : étant cuit & sortant du four, on le bouchera avec un peu de pâte.

*Pâté de tranches de bœuf & autres grasses viandes.* On prend une tranche de cimier, on la bat bien avec un rouleau, & on la larde de gros lard assaisonné comme ci-devant. On dresse ce pâté en pâte blanche, on l'assaisonne comme les autres, on le fait cuire de même.

*Pâté d'éclanche de mouton.* Ayez une belle éclanche, ôtés-en la peau & la graisse, desossés-la & la battés bien, lardés-la de moyens lardons assaisonnés de sel, de fines herbes, persil, ciboules & épices : faites une pâte blanche dont vous tirerés une abaisse qui soit un peu épaisse, & la mettés sur un papier beurré ; dressés votre éclanche avec du lard pilé & des bandes de lard feuilles de laurier & assaisonnement nécessaire ; couvrés votre pâte d'une abaisse, & l'ayant façonnée proprement, faites-les cuire comme les précédens environ trois heures ; n'oubliés point de le percer aussi-tôt qu'il aura pris couleur, de peur qu'il ne creve : étant cuit & en le tirant du four, mettés-y par le soupiral une petite gousse d'ail ou d'échalotte écrasée, & bouchés le trou avec un peu de pâte.

*Pâté de rouelle de veau.* Prenés une bonne rouelle de veau, battés-la un peu, mettés-la mariner avec vinaigre assaisonné de sel, poivre, clous de girofle, ciboules & feuilles de laurier pendant une heure ; ensuite tirés-la & la mettés égouter, puis lardés-la de moyens lardons assaisonnés ; du reste, observés ce qu'on vient de dire pour le pâté d'éclanche, & le faites de même ; il n'y faut point d'ail ni d'échalotte.

*Pâté de lievre.* Dépouillés un liévre, vuidés-le & lui cassez les os en le battant avec un rouleau pour en applatir la viande ; ensuite lardés-le de moyen lard assaisonné de sel, poivre, fines herbes & fines épices, dressés une abaisse de pâte blanche de bonne épaisseur, & mettés raisonnablement du lard sur l'abaisse & des bardes de lard : vous dressés votre liévre dessus, & le couvrés de bardes de lard, feuilles de laurier, & ensuite de l'autre abaisse ; vous le façonnés proprement, vous le dorés & le mettés cuire au four ; il faut deux heures pour cela : quand on le veut desossé, on doit tâcher d'en conserver la chair la plus entiere qu'il est possible, la larder de gros lard assaisonné, & la mettre en pâte comme ci-dessus : il faut la chair de deux liévres pour faire un pâté.

*Pâté de canard.* Prenés quatre canards, plumés-les & les vuidés cassés-en l'estomac, lardés-les de moyen lard assaisonné de poivre, sel, fines herbes herbes & fines épices ; ensuite prenés du lard, coupés-le par morceaux, pilés-le dans un mortier avec du persil & de la ciboule, & un morceau de beurre frais ; mettés-en raisonnablement dans le corps de chaque canard ; dressés une abaisse de pâte bise ou blanche de l'épaisseur d'un pouce, & de la grandeur à pouvoir contenir les quatre canards ; mettés sur l'abaisse du lard pilé & y arrangés les canards dessus bien assaisonnés ; couvrés-les des feuilles de laurier & de bardes de lard, & ensuite de lautre abaisse ; façonnés le pâté comme les autres, dorés-le d'un jaune d'œuf, & le mettés cuire au four : quand il a pris couleur, percés-le par-dessus, & le laissés cuire pendant cinq heures ; étant cuit, tirés-le & le bouchés d'un peu de pâte, puis laissés-le refroidir.

*Pâté de perdrix.* Ayés quatre ou six perdrix, plumés-les & les vuidés, gardés-en les foies, battés-les sur l'estomac pour en casser les os ; lardés-le ensuite de gros lard assaisonné ; prenés les foies & du lard, mettés-y un peu de sel & de poivre, pilés le tout dans un mortier, partagés cette farce en autant de perdrix que vous avés & mettés chaque part dans le corps de chaque perdrix ; faites une abaisse de pâte blanche d'une épaisseur raisonnable ; mettés dessus du lard pilé avec du sel, du poivre, fines herbes, fines épices, & quelques feuilles de laurier ; arrangés vos perdrix dessus, assaisonnés-les comme il faut ; mettés un peu de lard pilé dessus, assaisonnés-les avec des feuilles de laurier ; couvrés-les de bardes de lard, & ensuite de l'autre abaisse ; façonnés le pâté proprement ; dorés-le & le mettés cuire au four ; il faut au moins trois ou quatre heures pour le faire cuire ; aussitôt qu'il a pris couleur dans le four, percés-le comme le autres, de peur qu'il ne creve, & que la sausse ne s'en fuie étant cuit, vous le tirés du four, & le bouchés d'un peu de pâte.

*Pâté d'un poulet-d'inde.* Il faut avoir un bon poulet d'inde le laisser mortifier quelques jours, & lui casser les os avec un rouleau, afin d'en applatir la viande, & de n'y point laisser de vuide ; ensuite entaillés-le de quatre doigts en quatre doigts pour le larder plus facilement : ayés de gros lardons bien assaisonnés, & lardés votre dinde comme il faut avec une lardoire de bois ; assaisonnés bien la viande dedans & dehors, & la dressés comme les autres en pâte blanche, & le faites cuire de même : ceux qui voudront le desosser, n'ont

qu'à le fendre par le dos, & en tirer tous les os, même celui de l'estomac; il faut tâcher toujours de conserver la peau entiere : on peut le remplir en dedans d'une rouelle de veau hachée avec moëlle ou graisse de bœuf & lard, assaisonner bien le tout, le dresser en pâte blanche comme les autres, & le faire cuire au four de même.

*Pâté de godiveau.* Prenés de la rouelle de veau ou de porc frais, ou d'autre viande, hachés-la bien menu avec autant de graisse de bœuf qui soit fraiche, & un peu de lard : assaisonnés-la de sel & de poivre ou d'épices dont nous avons parlé : quand le tout sera bien haché, vous y pouvés mettre un œuf crud, & le bien mêler ensemble; puis vous dresserés votre pâté de pâte fine, vous lui donnerés la forme ovale, & la hauteur de trois doigts ou environ; mettés une partie de votre chair dedans, & la pressés avec les doigts contre la croûte : lorsque vous aurés accommodé le premier lit de la viande, vous y mettrés des béatilles, comme ris de veau coupés par morceaux, champignons, morilles, pointes d'asperges, culs d'artichauts, marrons rôtis, & du verjus de grain, s'il y en a; rapés un peu de muscade sur vos béatilles, & couvrés tout cela du reste de votre chair hachée, vous la presserés un peu avec la main sur les beatilles : il faut que le bord du pâté surpasse d'un peu la chair; on ne le couvre pas, mais on doit renfoncer le bord d'une bande de pâte que vous y joindrés par-dedans; vous ferés ensorte qu'elle déborde un peu sur la chair; il faut découper ce bord de pâte qui touchera sur la chair; vous pouvés raper un peu de muscade sur la viande, dorer le pâté & le mettre au four. Quand il sera presque cuit, vous le tirés à l'embouchure du four, pour y verser un peu de sausse blanche faite avec un jaune d'œuf délayé dans du verjus; puis vous remettrés ce pâté au four environ un demi quart d'heure, afin que cette sausse s'épaississe.

Vous pouvés faire un de ces pâtés dans une tourtiere, & faire la croûte de pâte feuilletée.

On estime à Paris les pâtés de perdrix rouges avec hachis de truffes, de Perigueux; ceux de canards & de dindons avec bécasses ou perdrix d'Amiens; ceux d'alouettes de Pethiviers en Beauce; & ceux de cochon de lait d'Alençon & de Ponteau-de-mer.

*Pâté de carpe.* Ayez une grosse carpe, écaillés-la & la vuidés pour en ôter l'amer; incisés-la en différens en-droits, & la lardés de lardons d'anguille; assaisonnez-la dessus comme dessous de bon beurre frais, sel, poivre, clou, muscade & laurier; dressés votre pâté de la longueur de la carpe en pâte fine; couvrez-la de l'autre abaisse, & la faites cuire à petit feu; étant cuite à demi, mette-y un demi verre de vin blanc, & le remettés au four pour l'achever de cuire; n'oubliés point de remplir le corps de laitances.

*Les pâtés de truites & de soles* se font de même.

*Petits pâtés de poissons.* Prenez chair de carpes, anguilles, tanches & des champignons à demi cuits en casserole; hachez le tout avec persil, ciboule, thym, sel, poivre, clou, autant de bon beurre frais que de chair de poisson : dressez vos petits pâtés en pâte feuilletée dans de petites tourtieres, & les faites cuire au four.

*Petits pâtés en gras.* Prenez du blanc de volaille, un morceau de rouelle de veau, un morceau de lard; hachez bien le tout & le pilez encore dans le mortier; assaisonnez-le bien, & y mettez un peu d'ail; faites une pâte fine, formez-en des petites abaisses de l'épaisseur d'un quart d'écu, & les mettez dans des petites tourtieres ou bien sur du papier graissé; mettez dans chaque abaisse gros comme une noix de votre hachis, couvrez les de l'autre abaisse, façonnez-nez-les proprement, dorez-les & les mettez cuire au four; il faut environ une petite demi-heure pour les cuire.

*Perche*, est un poisson d'eau douce fort excellent; il s'apprête de différentes manieres.

*Perches en filets aux concombres.* Ecaillez & vuidés les perches, puis faites-les frire; étant frites, coupez-les en filets : ensuite faites un ragoût de concombres de cette maniere. Prenez des concombres & les pelez, coupez-les par la moitié, & en ôtez la graine; coupez-les par petites tranches, & les assaisonnez de sel, de poivre, d'une couple d'oignons coupés par tranches, & d'un peu de vinaigre : laissez-les mariner deux heures; ensuite pressez-les dans une serviette, & les passés dans une casserole avec un peu de beurre; étant passés, mouillez-les de bouillon de poisson & les laissez mitonner à petit feu; étant cuits, dégraissés-les bien & les liez d'un coulis au roux, ou bien d'un roux de farine cuite : mettez les filets de perches dans la casserole, & les laissez un peu mitonner; puis tirez-les & les dressez dans un plat; jettez le ragoût de concombres par-dessus, & le servez chaudement.

*Perches en filets au blanc.* Passez des champignons au blanc, & les faites cuire avec un peu de crême sans liaison : ayés vos filets de perches coupés tout prêts comme ceux ci dessus, & les mettés mitonner dedans; liés-les de deux ou trois jaunes d'œufs avec du persil haché, sel, poivre & muscade rapée; vous les remuez bien doucement, de peur de rompre vos filets : étant cuits, vous les dresserez dans un plat, jetterez votre ragoût par-dessus, & servirez chaudement.

*Perdreaux.* Ils ne sont bons que quand ils sont maillés; c'est ordinairement à la fin d'Août qu'ils le sont. On les mange rôtis à la broche piqués de menu lard ; on a soin de les envelopper de papier en les faisant cuire ; étant presque cuits, on ôte le papier on leur fait prendre une belle couleur dorée, & on les sert chaudement.

*Perdrix à l'Espagnole.* Ayez trois perdrix, vuidez-les & metrez les foies à part ; troussez-les & les faites refaire ; bardez-les & les mettez cuire à la broche ; étant cuites, pilez-en une dans le mortier avec les foies que vous avez mis à part ; ensuite délayez-la dans du coulis de veau & de jambon, & la faites mitonner à petit feu, qu'elle ne bouille point, puis passez ce coulis à l'étamine. Cela fait, mettez deux verres de bon vin dans une casserole avec une tranche d'oignon & une ou deux rocamboles que vous faites bouillir jusqu'à ce qu'il soit réduit à la moitié, & le passez dans un tamis. Vous dépecerez vos deux autres perdrix, les mettrez dans une casserole, verserez dedans & le coulis & le vin, & laisserés mitonner le tout sur des cendres chaudes, qu'elles ne bouillent point ; ensuite vous dresserés vos perdrix dans un plat, & les servirés chaudement.

*Perdrix, Biberot.* Faites rôtir deux perdrix, & en prenés tout l'estomac : s'il ne suffit pas, prenés quelque estomac de poulardes rôties ; hachés le tout bien menu, & le pilés encore dans le mortier ; après cela pilés-en les carcasses dans un mortier ; étant pilées, mettés-les dans une casserole avec du jus de bœuf, & l'ayant ensuite passé à l'étamine, remettés-le dans une marmite, & votre biberot ou viande pilée dedans : puis laissés-le cuire à petit feu, prenant garde qu'il ne s'attache au fond, on y met si l'on veut une cuillerée d'essence de jambon. Il faut le faire cuire de maniere qu'il ne soit ni trop liquide ni trop gras : étant bien cuit, dressés-le dans un plat, & le servés chaudement.

*Perdrix en filets.* Vos perdix étant cuites à la broche, coupés-les par filets ; ensuite pasez dans une casserole avec un peu de lard fondu des champignons, mouillez- de jus de veau, & les mettés mitonner sur un fourneau à petit feu ; dégraissés les liés de coulis de veau & de jambon ; puis mettés les filets de perdrix dans le ragoût, laissés-les chauffer, assaisonnés de sel & de poivre, & les dressés dans un plat pour les servir chaudement.

*Perdrix à la daube.* Voyés ci-devant *Daube d'Oisons.*

*Pigeons au basilic.* Prenés des pigeonneaux bien échaudés & bien blanchis ; fendés-les par le dos si peu que rien, pour y pouvoir mettre une petite farce faite avec lard crud & les foies des pigeonneaux, que vous hachez bien ensemble avec un peu de persil, basilic & ciboule, sel & poivre ; étant farcis, on les fait cuire dans une petite marmite avec du bouillon, un un oignon piqué de clous de girofle, un peu de verjus & du sel ; étant cuits on les tire hors de la marmite ; ensuite ayés des œufs battus, roulés vos pigeons dedans & en même tems dans la mie de pain ; quand ils seront bien panés, faites les frire dans du sain-doux bien chaud, jusqu'à ce qu'ils ayent pris une belle couleur ; étant frits, retirés-les & les servez avec persil frit pour garniture.

*Pigeons au fenouil.* Ayés des bons pigeonneaux, vuidés-les & les retroussés ; faites-les blanchir un peu sur le feu ; prenés les foies avec du lard, de la ciboule, du persil & un peu de fenouil verd : hachés & assaisonnés bien le tout ; farcissés-en le corps de vos pigeons ; faites-les rôtir, & en servant mettés par-dessus un bon ragoût de champignons.

*Pigeons à la braise.* Prenés des gros pigeons bien retroussés, & les piqués de gros lard bien assaisonné : farcissés-les d'une farce faite avec rouelles de veau, lard, moëlle de bœuf, persil, sel & poivre étant farcis dans le corps, prenés une marmite, garnissés-la dans le fond de bardes de lard & tranches de bœuf ou de veau ; rangés vos pigeons dessus avec sel, poivre & fines herbes ; couvrés-les de bardes de lard & de tranches de bœuf, & la marmite de son couvercle ; ensuite mettés-les à la braise, les y laissant doucement cuire : vos pigeons étant cuits, dégraissés-les bien & les tirés : dressés-les dans un plat sans les bardes ni les tranches, & les servés avec un ragoût de ris de veau, truffes & champignons par-dessus.

*Pigeons en compote.* Ayant vuidé & troussé proprement les pigeons, lardez-les de gros lard, & les passez à la casserole avec lard fondu ; ayant pris belle couleur, faites-les cuire avec sel, poivre, muscade, citron verd, clous, champignons, truffes, un verre de vin blanc & bouillon ; laissez cuire le tout doucement : étant cuit, liez la sausse avec coulis blanc ou roux ; dressez vos pigeons dans un plat, & les servez chaudement.

*Pigeons à la Sainte-Menehoult.* Prenez des gros pigeons, vuidez-les & les retroussez proprement ; coupez les en deux, & les piquez de gros lard & de jambon assaisonné, puis mettez-les cuire à la braise comme ci-dessus : étant cuits, tirez-les & les panez proprement, prenant garde qu'ils ne se défassent ; faites-les frire ou les mettez sur le gril, & leur faites prendre belle couleur : si vous les faites frire, il faut avant de les paner les tremper dans des œufs battus, & les faire frire de belle couleur : étant grillés ou frits, servez-les avec une ramolade dessous

sous faite avec anchois, persil, capres hachées, un peu de ciboule, bon jus de bœuf, le tout bien assaisonné avec un filet de vinaigre & servez chaudement.

*Pigeons en surtout.* Ayez des gros pigeons bien retroussés ; faites une farce avec lard crud, jambon cuit, truffes & champignons ; hachez tout cela avec les foies, persil & ciboules, une pointe d'ail & ris de veau : le tout bien haché & assaisonné, vous la liez avec deux jaunes d'œufs : ensuite farcissez vos pigeons entre la peau & la chair, & dans le corps, ficelez-les bien ; ayez un grand fricandeau piqué pour chaque pigeon que vous mettez sur l'estomac ; le tout bien ficelé & enveloppé de papier, vous les mettez à la broche : étant cuits, faites un bon ragoût avec champignons, ris de veau, culs d'artichauts, sel & poivre ; & avant que de servir, dressés vos pigeons dans un plat, ôtez le fricandeau, versez le ragoût par dessus ; remettez ensuite le fricandeau sur l'estomac & servez chaudement.

*Plie*, est un petit poisson plat & large qu'on pêche dans la Loire & autres rivieres : on le sert rôti sur le gril avec une sausse blanche ; on sert aussi les plies frites garnies de persil frit ; on les sert encore en ragoût : pour cela, après les avoir vuidées & bien lavées, on leur coupe le bout de la tête & de la queue, & on les met dans une casserole avec vin blanc, champignons, laitances de carpes, morilles, truffes, persil, ciboule, thym, & un morceau de bon beurre pétri d'un peu de farine : remuez-les doucement, de peur de les rompre ; étant cuites, & de bon goût, dressez-les proprement, & les servez.

*Pluviers*, s'accommodent comme les bécasses excepté qu'il faut les vuider. Si on veut les manger rôtis, on les pique de menu lard, & on les fait rôtir à la broche : étant cuits, on les sert avec jus d'orange, sel & poivre.

*Poirée*, & autres herbes cuites pour l'hiver : voyez ci devant au mot *Herbes*.

*Potage Bourgeois*. Mettez de l'eau dans une marmitte avec un bon morceau de bœuf de cimier ou de tranche, faites-la écumer, & quand le pot aura bouilli une demi-heure, mettez-y du mouton, un jarret de veau, & une volaille, si vous en voulez ; ajoutez-y du sel, & trois clous de girofle, & le laissez bouillir. Une heure ou demi-heure avant que de dresser, vous mettrez des herbes avec un peu de concombres ou de racines, selon la saison, & du verjus en grain : ayant dressé le potage sur des croûtons ou du pain séché, faites-le mitonner sur de la braise, & mettez du bouillon à mesure qu'il sera consommé. On peut ajouter au potage deux jaunes d'œufs délayés avec demi-verre de verjus & un peu de bouillon les ayant fait un peu blanchir auparavant sur le feu, & les verser sur le potage.

*Potage aux herbes.* Prenez de l'oseille, des laitues, du pourpier, du cerfeuil, de la bourache, de la poirée, des ciboules ou un oignon : les ayant bien nettoyés & lavés, hachez-les grossierement, & les mettez dans un pot avec peu d'eau, du beurre & du sel ; & lorsquelles seront presque cuites, écrasez-les avec une cuillere à pot, & y ajoutez ensuite de l'eau ce qu'il en faut ; mettez-y une grosse croûte de pain, & faites bouillir le potage un peu de tems ; ensuite dressez-le & le faites mitonner sur un réchaud ; mettez-y deux jaunes d'œufs délayés avec du verjus, & les versés sur le potage.

*Potage à l'oignon.* Faites fondre du beurre jusqu'à ce qu'il soit roux, mettés-y ensuite des oignons coupés par tranches ; & lorsqu'ils seront cuits, versez-les dans une marmitte dans laquelle il y ait de l'eau chaude ; mettez-y du sel, du poivre & un peu de mie de pain fraisé. Quand il a bouilli quelque peu de tems ; vous pouvez y mettre un peu de vinaigre, le dresser & le faire mitonner.

*Potage à la purée.* Prenez un litron de pois secs, & les ayant lavés avec de l'eau tiéde faites-les tremper toute la nuit dans de l'eau chaude, & qu'elle surnage de trois bons doigs : faites-les cuire dans la même eau, les remplissant d'eau chaude quand il sera besoin ; & lorsque les pois seront cuits, tirez-les & les passez ; ou bien mettez tremper dans de l'eau chaude un litron de pois secs, & les faites cuire à demi, puis sans les écraser ôtez-en le bouillon : & s'il n'y en a pas assez, remettez de l'eau chaude dans les pois, & les faites encore bouillir pour avoir d'autre bouillon. Prenez de cette purée & en mettez dans une marmitte autant qu'il faut avec du beurre & du sel ; & aussi-tôt qu'il aura pris quelques bouillons, mettés-y des racines de persil & deux clous de girofle : vous pouvés y mettre aussi des herbes, comme de l'oseille, du cerfeuil & de la chicorée blanche, autant de l'un que de l'autre, avec un oignon ou de la ciboule ; & lorsque les herbes sont cuites, on dresse le potage, on le fait mitonner & on le sert.

*Potage à la citrouille.* Prenez un morceau de citrouille, pelez-le & le coupez par morceaux : faites-la cuire dans une marmitte avec de l'eau, du sel, deux clous de girofle & un morceau de beurre : quand elle est cuite & qu'il reste fort peu de bouillon, s'il paroît encore des morceaux, écrasez-les avec la cuillere à pot : ensuite mettez-y du lait, & lorsqu'il commencera à bouillir, retirez la marmite du feu, & ayant tranché du pain dans un plat, dressez le potage & le servez.

*Potage au lait.* On fait bouillir le lait, le sucre & le sel tout ensemble, avec un peu de canelle & deux clous de girofle : quand il commence à bouillir, on y ajoute des jaunes d'œufs délayés dans un peu de lait, & on tourne avec une cuilliere jusqu'à ce que le potage soit cuit, pour empêcher qu'il ne se tourne, ; il doit être fait promptement, puis le dresser & le servir.

*Potage de lait d'amandes.* Prenez une livre d'amandes douces, & les ayant bien échaudées, pilez-les tout d'un tems en les arrosant d'un peu d'eau : étant bien pilées, faites tiédir de l'eau ce qu'il en faut pour le potage ; mettez-y un peu de sel, puis versez cette eau dans le mortier, & passez le tout par l'étamine deux ou trois fois ; ensuite mettez le lait dans une marmite bien nette avec un bon morceau de sucre & un morceau de canelle en bâton ; faites cuire le tout à petit feu, puis coupés de la mie de pain en tranches & les rangez proprement dans un plat ; quand elles seront séchées à l'air du feu, faites mitonner votre potage du même lait ; & étant prêt à servir, arrosés-le autant qu'il est nécessaire & le servez.

*Julienne*, est le nom d'un potage qui se fait de cette maniere. Faites rotir à moitié une éclanche de mouton & la dégraissez bien, ôtez-en la peau, & quand elle sera rôtie, mettez-la dans une marmite grande à proportion, afin qu'il y ait du bouillon pour votre potage, mettez ensemble un bon morceau de tranche de bœuf, de rouelle de veau, un bon chapon, quelques racines & oignons piqués de clous de girofle ; faites cuire tout cela long-tems, afin que votre bouillon soit bien nourri : ayez dans une autre petite marmite trois ou quatre paquets d'asperges, un peu d'oseille coupée de deux coups de couteau & du cerfeuil ; laissés-le bien cuire avec du bouillon de la grande marmite ; après cela dressés vos croûtes, faites-les mitonner, & arrangés vos asperges & votre oseille dessus, & servez chaudement. On fait aussi des potages à la julienne de poitrine de veau, chapon, poularde, pigeons & autres viandes ; les ayant bien appropriées & fait blanchir, vous les empotez avec de bon bouillon & un bouquet de fines herbes, & vous y ajoutés ensuite des racines & légumes, dont vous garnissés le potage avec des montans d'asperges rompues, rien que du verd, comme des petits pois.

*Potage de canard aux navets.* Ayez un canard, vuidez-le & le troussez propromment ; faites-le refaire & le piquez de gros lard assaisonné ; faites-le cuire à demi à la broche ; ensuite tirez-le & l'empotés dans une petite marmite avec trois ou quatre oignons & quelques racines: mouillez-le de bon bouillon & le faites cuire ; ensuite prenés des navets, pelez-les & les coupés en dez ou en long, & les farinés un peu ; faites roussir du sain-doux dans une casserole la quantité qu'il en faut pour bien frire les navets ; étant frits d'une belle couleur, laissez-les égouter, puis mettez-les dans une petite marmite ; mouillez-les de bon bouillon & les faites cuire ; mitonnes des croûtes avec le bouillon ; mitonnez votre potage de croûtes avec du bouillon où a cuit le canard, ayant eu soin de le dégraisser. Le potage étant mitonné dressés le canard dessus ; garnissés le bordde votre potage des navets, & jettés le jus des navets par-dessus avec un jus de veau ; ensuite servés-le chaudement.

*Potage de santé.* Prenés un chapon, poularde ou autre volaille, vuidés-le & le troussés proprement ; empotés-le avec de bon bouillon fait avec bœuf de cimier, jarret & mouton, & les faites cuire ; mettés-y des racines, comme carrotes, panais, racines de persil, oignons, paquets de chicorée paquet de celeri, paquet d'oseille, pourpier & cerfeuil ; faites cuire le tout dans une marmite à part avec de bon bouillon où a cuit votre volaille : dressés le chapon sur le potage, & le garnissés de la sorte d'herbes que vous souhaités qui sont empotées dans la marmite ; arrosés le potage d'un peu de bouillon où ont cuit les herbes, & le passés auparavant dans un tamis ; puis jettés par-dessus un jus de veau, & le servés chaudement.

*Potage d'écrevisses.* Le bouillon de ce potage est celui de poisson, dont on a parlé à la lettre B. Ainsi prenés un demi-cent d'écrevisses & les faites cuire à l'ordinaire : étant cuites tirés-les & mettés les queues à part avec quelques petits champignons, des truffes coupées, par tranches, des pointes d'asperges & culs d'artichauts ; passés le tout dans une casserole avec un peu de beurre, & le mouillés d'un peu de bouillon de poisson ; puis mettés-y un bouquet de fines herbes, & les laissés mitonner à petit feu : étant cuites, mitonnés des croûtes de bouillon de poisson. On peut rougir le bouillon en pilant les pattes des écrevisse déjà cuites, & le corps aussi, en ayant ôté l'amer qui est proche de la tête, & y ayant ajouté du bouillon ; après quoi il faut le passer par une étamine, le verser sur des croûtes mitonnées, ranger le ragoût d'écrevisses autour, & servir chaudement.

*Potage aux moules.* Il faut prendre de bonnes moules, les bien nettoyer & les laver dans quatre ou cinq eaux : étant bien lavées, mettés-les dans une marmite avec de l'eau qui vous servira pour le bouillon, en cas que vous n'ayez pas de bouillon de poisson. Mettés avec vos moules un peu de persil, bon beurre, un oignon piqué de clous de girofle, & les

faites blanchir : aussi-tôt que la coquille s'ouvre, cela signifie qu'elles le sont assez. Passés le bouillon dane une marmite à part ; ôtés les moules de leurs coquilles, & n'en laissés que pour garnir votre potage ; les autres seront mises dans une petite marmite ou casserole, rien que la chair, après mettés-y des champignons coupés par morceaux des truffes en tranches, quelques laitances de carpes, un cul d'artichaut entier pour mettre au milieu du potage ; & trois ou quatre culs d'artichauts coupés en quatre. Passés tout ce ragoût avec du bon beurre dans une casserole & un peu de farine ; étant bien passé, mouillés votre ragoût de bouillon de moules, & le faites cuire quelque peu. On y met un bouquet de fines herbes, une tranche ou deux de citron : le tout cuit doucement & bien assaisonné, faites mitonner votre potage de croûtes de pain du même bouillon de moules : étant mitonné, vous le garnirés de vos moules qui sont dans la coquille, & rangerés le ragoût par-dessus ; ensuite vous délayerés trois ou quatre jaunes d'œufs dans du bouillon de moules, & le ferés un peu chauffer, puis le verserés sur votre potage, & le servirés chaudement.

*Poularde à l'Angloise.* Ayés une bonne poularde, vuidés-la proprement, & faites une farce avec du blanc de volaille cuit, quelques ris de veau, un peu de lard & du jambon, de la tetine de veau blanchie, des champignons, un peu de persil & de ciboules hachés, assaisonnés de sel, poivre, fines herbes & fines épices : hachés bien le tout ensemble, mettés-y deux jaunes d'œufs cruds, la grosseur d'un œuf de mie de pain trempée dans de la crême, & pilés le tout dans le mortier : ensuite mettés cette farce dans le corps de la poularde ; ficelés-la par les deux bouts, afin que la farce ne sorte point ; faites-la refaire, mettés une barde de lard dessus & dessous ; enveloppés-la dans du papier & la faites rôtir à la broche : étant cuite, vous la servés chaudement, avec une petite sausse composée de truffes hachées, champignons, anchois, un peu de capres que vous passés dans un peu de lard fondu, & que vous mouillés de jus de veau : on y met aussi un peu de coulis de veau & de jambon & on la sert chaudement.

*Poulardes à la crême farcies sur l'arrête.* Faites rôtir vos poulardes à la broche : étant rôties prenez-en la chair de l'estomac, & la hachés bien proprement avec du lard cuit, un morceau de jambon cuit, un peu de champignons, des truffes, de la ciboule & du persil, une mie de pain trempée dans de la crême qui ait un peu mitonné sur le feu : le tout étant bien haché & même pilé dans le mortier & bien assaisonné, mettés-y quelques jaunes d'œufs ; ensuite il faut farcir avec cela vos poulardes sur l'arrête bien proprement, les ranger dans un plat ou tourtiere, les paner dessus proprement, y ayant passé auparavant du blanc d'œuf fouetté, & leur faire prendre couleur dans le four : après quoi dressés vos poularde dans un plat, mettés dessous un petit ragoût de champignons & foies passés à la crême, & servés chaudement.

*Poulardes en filets.* Quand on a des poulardes rôties de reste, on coupe toute la chair en filets & on ôte la graisse ; on range les filets dans le fond d'un plat, & on y fait une sausse de cette maniere : hachés du persil, un peu de ciboule & des capres, & mettés le tout dans une casserole avec un peu d'huile d'olive & de vinaigre, sel & poivre ; délayés tout cela bien ensemble, & pressés-y un jus de citron : il ne faut point mettre cette sausse sur le feu ; après qu'elle est bien délayée, versés-la dans le plat où sont vos filets de poulardes, & servés froid.

*Poulardes rôties.* Elles s'apprêtent comme les chapons. Voyés ci devant *chapons gras.*

*Poulets au jambon.* Prenés des poulets, vuidés-les, retroussés-les, & ne les faites pas blanchir ; coupés des tranches de jambon pour chaque poulet, battés-le un peu & les assaisonnés de persil & ciboule hachés : détachés avec les doigs la peau de dessus l'estomac de vos poulets pour y pouvoir faire entrer la tranche de jambon entre la chair & la peau ; ensuite blanchissés-les à l'air du feu, puis enveloppés-les de bardes de lard ; ficelés-les & les mettés à la broche ; étant cuits, tirés-les & les débardés ; rangés-les proprement dans le plat où vous voulés les servir, & jettés dessus une essence de jambon : vous trouverés la maniere de la faire à la lettre J, & les servès chaudement.

*Poulets en fricassée.* Ayez des bons poulets, vuidez-les & les coupés par morceaux ; lavés les dans de l'eau fraîche & les faites égouter quelque tems ; faites fondre dans un ecasserole ou chaudron de bon beurre frais, environ un quarteron pour trois poulets, & autant de lard gras coupé par petits morceaux. Quand l'un & l'autre seront fondus & presque roux vous passerez bien les poulets dedans, & les assaisonnerez de sel, poivre, cloux de girofle & un petit paquet de persil & ciboule liés ensemble ; vous y ajouterez des mousserons, morilles, champignons, culs d'artichaux ; ris de veau & foies gras ; mouillez vos poulets de bouillon ou d'eau, & les faites cuire jusqu'à parfaite cuisson ; étant cuits, liez bien la sausse avec jaunes d'œufs & verjus, dressez votre fricassée dans un plat, & servez chaudement, garnie de tranches de citron.

*Poulets farcis aux huitres.* Il faut avoir des bons poulets, les accommoder comme si c'étoit pour rôtir, & faire une petite farce avec des huitres, ris de veau, champignons, truffes, du persil & de la ciboule hachés, un peu de lard, du blanc de volaille cuit, assaisonné de sel, poivre, fines herbes & fines épices, deux ou trois jaunes d'œufs & un morceau de mie de pain trempée dans la de crême; hachez bien le tout & le pilez dans le mortier; puis passez-le dans une casserole avec un peu de lard fondu, & le mouillez d'un peu de jus: ensuite il faut farcir les poulets dans le corps, les bien ficeler des deux côtés, & les faire rôtir avec une barde sur l'estomac: étant cuits, dressez les dans un plat, mettez-y un peu de jus de champignons, & servez chaudement.

*Poulets en marinade*: voyez *Marinade de poulets.*

*Poulets au coulis d'écrevisses.* Prenez des bons poulets, vuidez-les & les troussez proprement, puis faites-les rôtir. Si vous les voulez mettre à la braise, il faut les larder de gros lard & de jambon: du reste voyez comme cela se pratique à l'Article des pigeons & langues de bœuf, & vous y conformez: étant cuits d'une maniere ou d'autre, ayez un bon ragoût composé de toutes sortes de garnitures, bien passé & bien assaisonné; sçavoir, ris de veau, crêtes, foies gras, champignons, truffes, pointes d'asperges, culs d'artichauts, selon la saison. Après que votre ragoût sera cuit, mettez-y les poulets, afin qu'ils tirent le goût de la sausse: ensuite prenez des écrevisses cuites à l'ordinaire, ôtez-en les queues, mettez-les à part, & pilez bien toutes les jambes: ayant pilé cela dans le mortier avec une petite croûte de pain, passez-le à l'étamine avec du jus de veau; & quand vous serez prêt de servir, vous jetterez le coulis d'écrevisses dans le ragoût: vos queues d'écrevisses vous serviront pour garnir: vous les pouvez mettre si vous voulez dans le ragoût, & servez chaudement.

*Poupiettes*, plat particulier qu'on sert en cuisine, & qu'on fait de cette maniere: prenez des bardes de lard qui soient un peu longues & pas trop larges, autant de tranches de veau que de bardes, & les ayant bien battues, vous mettez chaque tranche sur une barde. Il faut faire une bonne farce comme celle à croquet: voyez ci-devant *Croquet.* Vous mettrez de cette farce sur vos tranches la quantité que vous jugerez à propos, & vous les roulerez ferme: étant roulées, enveloppez-les de papier; ayez une brochette de fer, embrochez-les en travers; attachez la brochette à la grande broche & faites-les rôtir: quand elles seront presque rôties, ôtez le papier, panez-les proprement & leur faites prendre couleur: étant cuites, servez-les ou pour plat ou pour garniture.

*Pourpier* & autres herbes cuites pour l'hiver: voyez ci-devant *Herbes.*

*Pourpier doré* confit pour garder: voyez *Artichauts pour garder.*

*Raie*, poisson de mer plat & cartilagineux. Ayez une raie qui soit fraîche, vuidez-la & la lavez bien; faites-la cuire dans un chaudron avec eau, vinaigre, sel, poivre, clous, oignons & fines herbes: étant presque cuite, mettez-y bouillir le foie un moment, puis retirez-la du feu & lui laissez prendre sel dans son bouillon: étant presque refroidie, vous la tirerez pour en ôter la peau & boucles: étant bien nettoyée, vous la dresserez dans un plat, & la servirez avec une sausse faite avec beurre roux & persil dans le beurre, & un filet de vinaigre.

*Ris.* Prenez un quarteron de ris bien net, lavez-le avec de l'eau chaude & le mettez tremper dans une écuelle sur les cendres chaudes avec un peu d'eau tiéde, afin qu'il renfle plus proprement, le tournant de fois à autre avec une cuilliere. Quand il est crevé & bien revenu, faites-le cuire dans un plat de terre sur un réchaud avec un feu médiocre; ensuite faites chauffer trois demi-septiers de bon lait, & mettez votre ris dedans, puis mêlez bien le tout ensemble: il faut remuer & retourner le ris de tems en tems avec une cuilliere, pour empêcher qu'il ne s'attache au plat & breûle: ayez soin de couvrir le plat, & de le faire cuire comme il faut sur un feu médiocre: prenez garde qu'il ne tombe du pain dedans, car il feroit tourner le lait. Lorsqu'il sera presque cuit, vous y mettez du sel ou du sucre à discrétion, & le servirez chaudement.

*Ris de veau*, est un morceau fort délicat qui se prend à la gorge de cet animal, tenant d'un bout à la partie supérieure de la poitrine. Outre que les ris de veau entrent dans les meilleurs ragoûts, on en fait encore divers plats particuliers.

*Ris de veau farcis.* Il faut avoir des plus gros ris de veau, les faire un peu blanchir & les piquer d'un peu de lard; ensuite avec la pointe d'un couteau vous faites un trou à vos ris: il ne faut point qu'il passe de part en part; puis vous les farcissez d'une farce délicate comme celle de croquet, voyez *Croquet*, & les mettez cuire à la braise comme les pigeons: étant cuits, faites un bon ragoût avec champignons, truffes artichauts, morilles & mousserons: le tout étant bien passé, il faut y mettre des crêtes farcies de la même farce & un peu de coulis blanc. Les ris de veau étant cuits, tirez-les & les laissez égouter, mettez les dans le ragoût, laissez-les-y cuire un peu; dressez le tout dans un plat, & servez chaudement.

Les autres manieres d'apprêter les ris de veau, sont de les piquer de menu lard, & de les servir rôtis à la broche avec une essence de jambon ou jus par-dessous. On les mange encore frits : les ayant marinés & coupés par tranches, & ensuite trampés dans une pâte composée de farine, d'un œuf & eau, on les fait frire dans du sain-doux de belle couleur, & on les sert chaudement garnis de persil frit

*Rissoles.* Prenez du blanc de volaille ou de la roüelle de veau cuite, hachez-la sur une table avec un peu de persil & de ciboule ; mettez y un peu de lard & quelques petits champignons ; le tout bien haché, pilez-le encore dans le mortier, mettez-y des jaunes d'œufs ; le tout bien assaisonné, faites de petites abaisses de pâte fine bien minces, & enveloppez dans chaque abaisse gros comme une petite noix de farce ; & lorsque vos rissoles seront toutes façonnées, il faudra les frire dans du sain-doux qui soit chaud comme pour faire des beignéts : quand la croûte paroîtra jaune d'un côté dans le sain-doux, vous tournerez les rissoles de l'autre côté avec un petit bâton, sans les crever ; & quand elles seront bien rissolées des deux côtés, il faudra les tirer à sec avec une écumoire, & les servir chaudement.

On en peut faire en maigre avec une farce de poisson, & les frire dans du beurre.

*Roignons de mouton en ragoût.* Ayez des roignons, faites-les blanchir, ôtez en la petite peau ; piquez les ensuite de gros lard assaisonné, & les passez à la casserole avec un peu de lard fondu, persil & ciboule ; empotez-les aprés avec bon bouillon, sel, poivre, clous, champignons, morilles, mousserons, palais de bœuf, marrons, un bouquet de fines herbes ; le tout étant cuit, dégraissez le bien & y jettez un coulis de veau & de jambon, puis servez chaudement

On les peut rôtir à la broche, les ayant blanchis & piqués de menu lard, & les servir comme les alouettes.

*Sain-doux*, graisse de porc fondue ; c'est de la panne qu'on prend pour faire le sain-doux : on la coupe par morceaux, puis on la met dans un chaudron sur un feu clair : on laissie fondre cette graisse, ayant soin de ne lui point donner le feu trop âpre, parce qu'elle brûleroit ; & lorsqu'elle est fondue & assez cuite, on la passe au travers d'un tamis, & on la coule dans des pots de grès ; on l'y laisse refroidir, & lorsque le sain-doux est pris, on couvre les pots de papier, & on les serre pour s'en servir dans l'occasion. Le sain-doux doit être bien blanc pour être bon : on s'en sert pour la friture en gras. Quand on veut le garder, on y mêle de bon verjus en le faisant fondre.

*Salé, petit salé.* Le meilleur porc pour le petit salé, grillé ou rôti, est celui de six mois, nourri pendant douze jours avec six boisseaux d'avoine.

*Sanglier*, se mange rôti, & pour cela on le pique de menu lard : étant cuit à propos, on le sert chaudement.

*Sauffices.* Prenez de la chair & panne de cochon, autant de l'une que de l'autre ; on peut y mêler quelque estomac de chapon ou de poulets, & un peu de jambon crud ; achez le tout ensemble, & y mêlez un peu d'échalotte ; assaisonnez le tout de sel, de poivre, un peu de fines herbes & fines épices ; le tout bien haché, vous le pouvez lier de quelques jaunes d'œufs. Il faut avoir des boyaux de cochon ou de mouton, les bien nettoyer, & avec un cornet de fer blanc remplir les boyaux de cette chair, & former vos saucisses de la longueur que vous souhaitez ; ensuite faites-les griller sur du papier à petit feu : étant cuites, servez-les chaudement.

Les saucisses de veau se font de la même maniere, hachant de la rouelle de veau avec la moitié autant de lard assaisonné de sel, poivre, muscade & fines herbes bien menues. On les fait cuire aussi sur le gril avec papier gras, & on les sert avec moutarde comme les précedentes.

*Saucisson royal.* Il faut prendre de la chair de perdrix crue, de la chair de poularde ou chapon crue, un jambon crud, un peu de cuisse de veau & de lard crud, du persil & de la ciboule, le tout bien haché avec des champignons & des truffes, & assaisonné d'épiceries fines, d'une pointe d'ail, sel & poivre, deux œufs entiers, & trois ou quatre jaunes & un filet de crême. Roulés votre farce en gros morceaux, selon la quantité que vous en avés ; & pour les faire cuire sans que la farce se défasse, coupés des tranches bien minces de rouelles de veau, & les applatissés sur la table : enfermés avec cela votre farce, qu'elle soit de la grosseur du bras pour le moins, & d'une longueur raisonnable. Les ayant ainsi accommodées, ayés une casserole ovale avec beaucoup de bardes de lard au fond, les saucissons dessus dans la casserole, qu'ils soient bien enfermés ; couvrés-les des tranches de bœuf & bardes de lard, & les faites cuire à la braise, prenant garde que le feu ne soit pas trop ardent ; il faut qu'ils cuisent huit à dix heures : étant cuits, tirés-les en arriere hors du feu, laissés-les refroidir dans la même casserole ; & quand vous serés prêt de servir, otés la graisse avec la main proprement ; tirés vos saucissons, prenés garde de les rompre : ôtés toute la viande qui est autour, & qu'il n'y reste point de graisse. Ensuite avec votre couteau ou tranche-

lard qui coupe bien, coupés-les par tranches, rangés-les proprement dans un plat, & servés froid.

*Saumon*, est un poisson qui naît dans la mer où il se pêche, ainsi que dans plusieurs rivieres qu'il remonte au printems. Il y a le frais & le salé ; le frais s'accommode au court-bouillon. Pour cela, il faut le vuider & le nettoyer proprement, le cizeler en quelques endroits pour qu'il prenne plus de goût ; ensuite le mettre sur un linge avec du sel, du poivre, du clou, muscade, oignons ciboules, persil, feuilles de laurier, basilic, tranches de citron verd, & du beurre dans le corps ; le bien assaisonner de tout cela dessus & dessous l'envelopper du linge, le lier de fil, & le mettre cuire dans une poissonniere avec du vin, de l'eau & du vinaigre la quantité qu'il en faut pour le faire cuire ; étant cuit comme il faut, laissés-le refroidir dans son court-bouillon pour lui en faire prendre le goût ; ensuite tirés-le & en ôtés le linge, pliés une serviette sur un plat ; dressés-le dessus garni de tranches de citron ou persil verd & le servés.

*Saumon frais en gras.* coupés-en par tranches, passés-les au roux dans une casserole avec un peu de lard fondu & un peu de farine ; étant passées, mettés-y de ris de veau, truffes ; champignons, sel & poivre, fines herbes & bon bouillon gras : laissés cuire le tout à propos ; étant presque cuit, nourrissés-le d'un jus de bœuf ; & après qu'il sera achevé de cuire, tirés-le & le servés chaudement.

*Saumon à la sausse douce.* Coupés-le par tranches, & l'ayant fariné, faités-le frire en beurre affiné : étant frit, mettés-le mitonner un peu dans une sausse douce faite avec vin rouge, sucre, canelle, sel, poivre, clous & citron verd, & le servés chaudement.

*Saumon salé bouilli.* Etant bien dessalé, faites-le bouillir en grande eau ; quand il sera cuit, tirés-le & le faites égouter ; mettés-le dans un plat avec de l'huile, du vinaigre, de l'oignon & du persil haché menu, & le servés froid.

*Sausse nouvelle & toujours prête*, ou *sausse à tous mets.* Prenés un poisson de verjus, un verre de vinaigre & demi-septier de vin ; mettés le tout ensemble, dans un vaisseau de terre neuve que vous puissiez boucher ; jettés-y une demi-livre de sel auparavant séché sur la pelle chaude, deux onces de poivre noir, deux gros de muscade en poudre, autant de clous de girofle, un demi-gros de gingembre aussi en poudre, un morceau d'écorce d'orange amere séche, une once de graine de moutarde un peu broyée, une demi douzaine d'échalottes un peu froissées, dix feuilles de laurier, une pincée de basilic, un petit rameau de thym & un peu de canelle : si vous avés des morilles, des mousserons & champignons en poudre, vous pouvés en mettre un peu de chacun : ayant bien bouché votre vaisseau, vous laisserés infuser le tout sur de la cendre chaude pendant vingt-quatre heures, après lesquelles vous passerés votre composition dans un linge serré, en l'exprimant le plus que vous pourrés, & vous la mettrés dans une bouteille de grès bien bouchée : elle se garde à la cheminée plus d'un an dans sa bonté : & se peut porter en campagne ou à l'armée, où on est bien aise de la trouver pour en assaisonner en un moment toutes sortes de ragoûts & de viandes.

Ceux qui aimeront l'ail & l'oignon, y en pourront mettre ; & ceux au contraire qui n'aimeront point ces sortes de choses, les retrancheront.

Vous la pouvés faire avec de l'eau seule, ou avec le verjus ou le vin, ou du jus d'orange ou de citron:

Avec l'eau seule elle se garde un mois bonne ; avec le verjus trois mois ; avec le vinaigre un an, & avec le vin autant ; avec le jus d'orange ou de citron, un bon mois.

On en met peu à la fois, & on observe en la mettant dans les viandes, de la remuer pour qu'elle en prenne le goût : elle convient à toutes sortes de ragoûts en gras & en maigre, & augmente merveilleusement la bonté des légumes.

*Sole*, est un poisson de mer plat, qui a la chair ferme & blanche, & qui est d'un très-bon goût : on les mange ordinairement frites. Pour cela, on les écaille, on les vuide, on les lave & on les essuie bien ; on les farine & on les fait frire en bonne friture ; étant frites on les tire à sec hors de la friture ; on les range dans un plat, & on les poudre d'un peu de sel : quelques-uns y pressent un jus d'orange, ou y mettent du verjus ; on les sert chaudement.

*Soles à l'espagnole.* Faites frire des soles ; étant frites, tirés-les & les mettés égoûter, coupés-les par filets ; ensuite faites une sausse avec bon vin de Champagne ou autre, mettés-y un peu d'ail, sel, poivre, une feuille de laurier & un peu de beurre : quand votre sausse est faite & & de bon goût, vous mettés vos filets de soles mitonner doucement dans cette sausse, vous les dressés dans un plat, & les servés chaudement

*Soles aux concombres.* Vos soles étant frites & égoutées, coupés-les en filets ; ensuite coupés des concombres en dez, que vous ferés mariner un couple d'heures dans un peu de vinaigre, sel, poivre & un oignon coupé par tranches ; tirés-les de cette marinade, & les passés

dans du beurre jusqu'à ce que les concombres soient roux ; ensuite mouillés-les de bouillon de poisson, dans lequel vous les ferés cuire avec bon assaisonnement : étant cuits, mettés vos filets de soles dedans & les laissés un peu mitonner ; puis dressés-les dans un plat, & les servés chaudement.

*Tanche*, est un poisson de riviere & d'étang ; elle se mange en fricassée de poulets. Pour cela, délimonés vos tanches à l'eau chaude ; ensuite vuidés-les & en ôtés les têtes & les queues, coupés-les par morceaux, lavés-les bien, & les mettés égouter : faites fondre un morceau de beurre ; étant fondu, mettés-y vos tanches avec des champignons, mousserons, truffes, culs d'artichauts ; passés bien le tout ensemble, & assaisonnés-le de sel, de poivre, d'un oignon piqué de clous, & d'un bouquet de fines herbes ; mettés-y de l'eau chaude avec deux verres de vin blanc ; laissés cuire le tout ; & la sausse étant diminuée à propos, faites une liaison avec des jaunes d'eufs délayés dans du verjus, & la jettés dedans ; dressés-la dans un plat, & la servés chaudement.

*Tanches frites.* Les tanches étant délimonées, vuidés-les & les fendés par le dos farinés-les & les faites frire ; étant frites de belle couleur, tirés-les de la friture, & les faites bien égouter ; dressés-les dans un plat, & les servés chaudement, après les avoir poudrées de sel & d'un jus d'orange ou verjus.

*Thon*, est un gros poisson de mer ; sa chair ressemble assez à celle du veau lorsqu'il est frais : il s'accommode comme le saumon frais ; voyés *Saumon*. Quand il est salé, il se mange en salade qu'on coupe en petites tranches minces & qu'on mêle avec des petites laitues.

*Tortue*, est un poisson de mer qui n'aît dans une écaille. il y a aussi la tortue de terre : elle s'apprête en fricassée de poulets. Pour cela, faites bouillir de l'eau dans une marmite ; mettés-y du sel, du poivre, un oignon piqué de clous, un bouquet de fines herbes, de la ciboule, du persil, une feuille de l'aurier, un peu de basilic & un morceau de beurre ; & lorsque l'eau bout, coupés la tête, les pattes & la queue des tortues, mettés-les dans la marmite & les laissez bouillir un peu de temps ; puis tirés-les dela marmite, & les détachés de l'écaille ; coupés ensuite les tortues par morceaux, prenés garde à l'amer ; faites fondre du beurre dans une casserole, & mettés vos tortues dedans avec champignons mousserons, truffes, culs d'artichauts, assaisonnés de sel & de poivre : passés bien le tout ensemble, mouillés-le de bouillon de poisson, & le laissés cuire doucement ; étant cuites, mettés-y des jaunes d'œufs délayés avec du verjus, dressés-les dans un plat & les servés chaudement.

*Tourte de pigeonnaux.* Faites une pâte avec de la farine, des œufs, du beurre, du sel & de l'eau & la laissés reposer une heure ; aprés maniés-la avec un morceau de beurre, afin qu'elle soit bien fine ; faites-en une abaisse, & la mettés dans une tourtiere : ensuite prenés des petits pigeonnaux, échaudés-les & les vuidés ; troussés-les proprement, mettés un peu de lard rapé sur l'abaisse qui est dans la tourtiere, & arrangés vos pigeons dessus, l'estomac en haut : garnissés de ris de veau, de crêtes, de foies gras, de champignons, truffes, morilles, mousserons & culs d'artichauts ' & les assaisonnez de sel, de poivre, muscade, de clous de girofle, & un bouquet de fines herbes que vous ôterez en servant : couvrez vos pigeonneaux de tranches de veau bien minces, de bardes de lard & un peu de beurre ; couvrez ensuite votre tourte d'une autre abaisse de pâte, & formez un bord autour ; dorez-la d'œuf battu, & la mettez cuire au four pendant deux heures, étant cuite, retirez-la & la découvrez pour ôter les tranches de veau, bardes de lard & le bouquet, la dégraisser & y mettre ensuite un peu de coulis de veau & de jambon ; recouvrez-la, & la servez chaudement dans un plat,

*Tourte de lapreaux.* Dépouillez vos lapreaux & le vuidez ; coupez-les par morceaux, & les passez dans une casserole avec lard fondu, un peu de farine, fines herbes & ciboulettes, assaisonnés de sel, poivre, muscade & un peu de bouillon : étant bien passés, laissez-les refroidir, & formez votre tourte en pâte fine ; mettez un peu de lard rapé au fond, & vos lapreaux par-dessus ; garnissez de champignons, morilles, mousserons, truffes, culs d'artichauts & lard rapé par-dessus, & la recouvrez de la même pâte ; dorez-la d'œufs & la faites cuire une heure & demie : étant à demi cuite, découvrez-là, mettez-y la sausse où vous les aurez passés, & la remettez au faur pour l'achever de cuire : quand vous serez prêt de servir, pressez-y un jus d'orange, & servez chaudement.

*Tourte de godiveau.* Hachez du blanc de chapon avec un morceau de rouelle de veau ; mettez autant de graisse de bœuf que de viande, assaisonnée de sel, de poivre, muscade, un peu de fines herbes & un peu de persil ; hachez bien le tout ensemble ; faites une abaisse de pâte fine, & la mettez dans une tourtiere ; placez votre godiveau dessus avec de ris de veau, des foies gras, des champignons, morilles, mousserons & culs d'artichauts ; couvrez le tout de bardes de lard, ensuite de l'autre abaisse ; dorez-la d'œuf & la mettez cuire au four ; étant cuite, retirez la & la découvrez ; ôtez-en les bardes de lard & la dégraissez ; puis mettez-

y du coulis de veau & de jambon, & la recouvrez ; dressez-la dans un plat, & la servez chaudement.

*Tourte de foies gras.* Dressez une abaisse de pâte fine, & la mettez dans une tourtiere ; mettés dessus du lard rapé, & l'assaisonnés de sel, de poivre, & un peu de fines herbes ; rangés les foies dessus, & garnissés de crêtes, de champignons, morilles, mousserons & truffes assaisonnés comme le dessous, & couvrés le tout de tranches de veau bien minces & bardes de lard ; couvrés-la tourte de l'autre, abaisse, dorés-la d'œuf & la mettés cuire au four ; étant cuite, tirés-la & la découvrés ; ótés-en les tranches de veau & les bardes de lard ; dégraissés-la & y mettés un peu d'essence de jambon ; recouvrés-la & la servés chaudement.

*Tourte de ris de veau.* Elle se fait de même, excepté qu'il faut faire blanchir les ris de veau auparavant que de les mettre dans la tourtiere ; on les garnit & on les assaisonne de même.

*Tourte de pigeonneaux de Carême.* Prenés de la chair de carpes, de brochets, anguilles & autres poissons, laitances de carpes ; mettés-y une mie de pain trempée dans de la crême, du beurre, des champignons, des truffes, du persil & de la ciboule, assaisonnés de sel, de poivre & muscade ; hachés bien le tout ensemble, & le pilés ensuite dans le mortier : faites que votre farce soit bien liée ; puis formés des petits pigeonneaux sur une feuille de papier, & les maniés avec du beurre fondu, de crainte que la farce ne s'attache à vos mains : étant formés, vuidés-les proprement avec la tête d'une lardoire de bois, & mettés dans le corps un petit morceau de foie de brochet ou de barbotte ; ensuite faites-les blanchir dans du beurre fondu qui soit chaud ; étant blanchis, tirés-les & les mettés égouter. Avec cette même farce vous pouvés former des crêtes de coq, & les faire blanchir de même : dressés une abaisse de pâte fine, & la mettés dans une tourtiere ; mettés du beurre au fond, & rangés proprement vos pigeons dessus ; garnissés de champignons, morilles, laitances de carpes, bon beurre assaisonné de sel, de poivre, muscade, un bouquet de fines herbes, & un oignon piqué de clous de girofle ; couvrés la tourte de l'autre abaisse, & la mettés cuire au four ; étant cuite, tirés-la & la découvrés : ôtés l'oignon & le bouquet de fines herbes ; dégraissés-la, & mettés un peu de coulis blanc en maigre & un jus de citron ; recouvrés-la, & la servés chaudement.

*Truffe*, est une espéce de racine ronde sans tige, sans feuilles & sans filamens, qu'on trouve dans des terres séches : les cochons en sont fort friands, & servent souvent à découvrir les lieux où il y en a. Les truffes sont beaucoup d'usage dans les cuisines, & la maniere de les servir la plus ordinaire est au court-bouillon, les faisant cuire dans du vin, du sel, du poivre, un oignon piqué de clous, une feuille de laurier & quelques ciboules : étant cuites, tirés-les & les essuyés bien, puis servés-les chaudement sur une serviette blanche.

On les sert aussi cuites naturellement dans la cendre, les ouvrant à moitié pour y mettre un peu de sel & poivre blanc ; & les ayant refermées, on les fait cuire enveloppées d'un papier mouillé, dans du feu qui soit moitié cendre & moitié braise : quand elles sont cuites, on les sert chaudement sur une serviette pliée.

On en réduit une partie en poudre, pour mêler dans les sausses.

*Truite*, est un poisson d'eau douce ; on le trouve plutôt dans les petites rivieres que dans les grandes, & sur-tout dans celles qui coulent avec rapidité, & dont le lit est pierreux. Elles s'accommodent au court-bouillon de même que le saumon : voyés *Saumon.* On les sert aussi frites comme d'autres poissons, & on les sert encore comme le saumon frais en gras.

*Veau en casserole.* Coupez des tranches de veau qui soient un peu épaisses, & les lardez avec une moyenne lardoire de bois ; les lardons seront assaisonnés d'un peu de persil & de ciboule hachés, de sel & de poivre : étant bien lardées, mettez-les en casserole avec bardes de lard dessous, & posez la casserole sur un feu moderé, afin que la viande sue ; ensuite faites-lui prendre couleur des deux côtés : cela fait, mettez y un peu de farine que vous laisserez frire : étant frite, jettez-y du bouillon ou de l'eau assaisonnée de sel, de poivre, clous de girofle, persil & ciboules : il faut que cela cuise doucement : étant cuit, liez la sausse avec une couple de jaunes d'œufs délayés dans du verjus ; dressez-le dans un plat, & le servez chaudement.

*Veau : longe de veau en ragoût.* Il faut la larder de gros lardons assaisonnés de sel & poivre : vous la faites cuire à la broche ; étant presque cuite, vous la tirez & la mettez dans une casserole avec bouillon, un verre de vin blanc, un bouquet de fines herbes, champignons, morilles, mousserons, culs d'artichauts, pointes d'asperges selon la saison ; mettez-y le dégout de la longe & un peu de farine : laissez mitonner le tout jusqu'à ce que la sausse soit courte ; ensuite dressez-la dans un plat, & la servez chaudement.

*Veau : poitrine de veau en ragoût.* Ayés une bonne poitrine de veau, passés-la au roux dans la casserole avec du lard & un peu de farine ; ajoutés-y du bouillon, sel, poivre & un bouquet

bouquet de fines herbes, champignons, morilles, mousserons, culs d'artichauts & pointes d'asperges selon la saison; laissés cuire le tout ensemble: étant cuit, liés la sausse d'un jaune d'œuf & verjus; dressés-la dans un plat, & servés chaudement.

*Veau: poi rine de veau farcie.* Levés proprement avec un couteau la peau de dessus les côtes, & la farcissés d'une farce composée de cette maniere. Prenés un morceau de rouelle de veau que vous hachés bien menu, avec graisse ou moëlle de bœuf, du lard, champignons, ris de veau, & l'assaisonnés de fines herbes, sel, poivre & muscade: le tout étant bien haché, farcissés la poitrine & la cousés tout autour, puis faites-la cuire à la broche: étant cuite, servés-la chaudement.

*Veau: poitrine de veau en marinade.* Faites cuire à demi une poitrine de veau dans le pot; tirés-la & la coupés par côtelettes, puis mettés-la mariner avec vinaigre, sel, poivre & laurier; laissés-la mariner pendant trois heures: ensuite faites une pâte claire avec de la farine, du vin blanc & jaunes d'œufs; trempés vos côtelettes dedans, faites-les frire dans du sain-doux ou beurre, & servés-les avec persil frit.

*Viande ou Volaille.* On prétend que pour la mortifier bien vîte, il faut la pendre aux branches d'un meurier ou d'un figuier: & qu'au contraire, pour conserver le gibier un mois entier, on doit après l'avoir vuidé, le pendre sans qu'une piéce touche à l'autre, dans une vuidange de vin, à deux ou trois clous à crochet, attachés à deux planches qu'on aura défoncé, puis rebouché: il ne faut pas non plus que le gibier touche à la lie.

*Vive*, est un des meilleurs poissons de mer, & qui vit long-tems hors de l'eau. Elle se mange ordinairement rôtie sur le gril, servie à la sausse blanche avec un peu de verjus: quelques-uns l'aiment mieux frite, & d'autres au beurre roux. La vive est armée au haut du dos de petits aiguillons dont la piqueure est très-dangereuse, même après la mort du poisson: c'est pourquoi il est ordonné par les Réglemens de Police aux Pêcheurs & aux Marchands de Poissons, de les couper; ce qu'ils négligent assés souvent. Si on en est piqué, le remede le plus prompt & le plus sûr est d'écraser le foie de la vive, & l'appliquer sur la piqueure.

# CHAPITRE II.

## *Du Verjus & des Vinaigres.*

POur exprimer de bon verjus, on ne se sert ordinairement que de trois sortes de raisins; sçavoir, du gouais, du farineau & du bourdelais, autrement dit grey: ils se plantent ou en treille, ou en vigne dressée, observant pour lors seulement de les planter plus au large que les autres raisins qui servent à faire du vin, à cause qu'ils poussent beaucoup plus de bois, & rendent par conséquent davantage.

La culture qui convient au verjus est pareille à celle des vignes dont on a parlé; la taille est de même, & il n'y a que le tems de le cueillir qui differe de celui des raisins bons à manger.

Quand les raisins sont cueillis trop meurs, ils ne sont pas si bons à faire du verjus; la liqueur est sujette à tourner en eau. Elle produit aussi un mauvais effet, lorsque le fruit est coupé trop verd: ainsi il y a un milieu à choisir entre ces deux extrémités; c'est tôt ou tard, suivant que l'année est hâtive ou tardive; ce que ceux qui ont coutume d'en recueillir sçavent bien connoître.

Quant à la maniere de le faire, pour ceux qui en amassent des tonneaux pleins, c'est chez les faiseurs d'huile où elle se pratique: il y a des pressoirs destinés pour cela; & pour entretenir du verjus dans sa bonté, on ne sçait point d'autre secret que de le tenir toujours bien bouché; & de mettre à chaque tonneau une livre de sel.

Lorsqu'on le veut mettre en perce, une fontaine ou chantepleure de bois est meilleure qu'une de cuivre, à cause de l'acrimonie du verjus qui la mange en peu de tems.

### *Pour garder du Verjus de Grain.*

Il faut cueillir le verjus environ huit jours devant le tems qu'on a coutume de le cueillir, que ce soit en beau soleil, & qu'il soit bien sec; puis l'arranger dans un petit baril grappe contre grappe fort doucement; ensuite étant plein, refoncer le baril, l'emplir par le bondon de verjus vieil, comme de l'année précédente, & laisser ce baril à la cave: quand on voudra s'en servir, il faudra défoncer le baril, & il sera très-beau.

## *Du Vinaigre.*

Le vinaigre n'eſt pas moins néceſſaire à la campagne que le verjus; chacun ſçait que c'eſt une liqueur acide qui entre en pluſieurs ragoûts, qui ſert pour les ſalades, & qui s'employe à quantité d'autres choſes.

Le vinaigre ſe fait naturellement lorſque le vin commence à vieillir ou qu'on l'a laiſſé éventer; ce qui arrive par la diſſolution de ſes parties qui s'aigriſſent, principalement dans un lieu chaud. Le tartre qui ſe trouve aux parois du tonneau, ou la lie qui eſt au fond, aident beaucoup à changer le vin & toute autre boiſſon en vinaigre.

Le rouge ſe fait avec du vin rouge, & le blanc avec du vin blanc.

On ne s'eſt pas contenté de ce vinaigre naturel; on l'a voulu rendre plus fort, en y ajoutant quelques drogues. On a ſuppléé au défaut du vin, en le faiſant avec des ſucs exprimés de quelques fruits. Enfin on a inventé le moyen de faire du vinaigre promptement & preſque ſur le champ, & d'en faire qui pût ſe tranſporter ſans danger de ſe répandre, comme nous le dirons ci-après.

On fait auſſi du vinaigre de cidre, & on le fait de la même maniere que celui de vin, mais il eſt bien moins fort.

## *Pour faire de bon Vinaigre.*

Prenez une once de pirette, une once de poivre long, une once de gingembre; pilez le tout groſſierement, mettez-le dans un chaudron avec ſix pintes de vin, & faites chauffer le vin juſqu'à ce qu'il blanchiſſe; puis mettez-le dans un petit baril, & l'expoſés au ſoleil, ou bien ſur un four ou en lieu chaud. Vous mettrés de tems en tems du vin dans votre baril, que vous ferés toujours chauffer comme ci-deſſus; vous en mettrés ſeulement deux ou trois pintes à la fois, juſqu'à ce que votre baril ſoit plein. Si vous y verſés quelques pintes de vinaigre, il deviendra plus fort. Avant que de mettre le vin dans le baril, vous le laiſſerés repoſer durant trois jours dans le vaiſſeau où il aura bouilli. On fera mieux de prendre une terrine verniſſée qu'un chaudron pour faire bouillir le vin; car durant les trois jours d'infuſion, le cuivre pourroit communiquer quelque mauvaiſe qualité de verdet au vinaigre. Quand on prendra du vinaigre au lieu de vin, il faudra le faire chauffer auſſi, mais non pas tant que le vin. Il eſt bon que le baril ou le tonneau où l'on voudra faire le vinaigre, ſoit bien rincé & bien net avant que d'y rien mettre.

*Autre maniere de faire du vinaigre.* Il faut pour un muid de vinaigre faire une pâte compoſée de cette ſorte. Prenés trois livres de farine de ſeigle, quatre onces de ſel commun, une once de poivre, une once de gingembre, une once de pirette, une once de poivre long, demi once de muſcade & demi-once de canelle; réduiſés le tout en poudre très-fine, & pétriſſés-le enſemble: pour détremper cette pâte, on prend de bon vinaigre; enſuite on fait une eſpéce de gâteau un peu épais, & on le met cuire au four: étant cuit, on le laiſſe refroidir, puis on le rompt par morceaux qu'on jette dans le tonneau avec ſix pintes de bon vinaigre chaud; il faut fermer le bondon, & après rouler le tonneau à pluſieurs fois. Cela fait, mettés le tonneau dans un endroit chaud; le lendemain vous prenés douze pintes de vin tel que vous l'avés, ſoit éventé, pouſſé ou autrement; vous l'entonnés; huit jours après vous y en ajoutés autant, & ainſi de huit jours en huit jours, juſqu'à ce que le tonneau ſoit plein juſqu'à un trou qu'on fait au fond à quatre doigts du jable d'en-haut qu'il faut laiſſer débouché; ce trou doit être percé d'un diametre à y pouvoir contenir un bondon: enſuite on donne le tems au vinaigre de ſe perfectionner; & lorſqu'on l'a eſſayé, on s'en ſert dans le beſoin.

On peut faire beaucoup moins de vinaigre ſi on veut, obſervant d'y mettre les doſes des ingrédiens à proportion.

## *Pour faire du Vinaigre avec de l'eau.*

Il faut avoir un tonneau fait exprès, qui ait l'ouverture de deſſus aſſés grande, afin de prendre bien l'air: il eſt bon, par exemple, ſur quatre-vingt-dix pots d'eau, de mettre vingt pots pour le moins de vinaigre, que vous mêlerés bien dans votre eau avec un bâton pendant trois jours, trois ou quatre fois le jour; enſuite vous y ajouterés quinze pots de vin du plus verd que vous pourrés avoir; il le faut mettre peu à peu, & non tout à la fois: pour le rendre bien fort, ajoutés-y un quarteron de pirette & autant de poivre de Guinée, le tout en poudre. ſi vous voulés vous pouvés mettre le tout dans un ſachet de toile fort claire, puis placer le tonneau en lieu chaud, & vous en ſervir au beſoin.

D'autres pour faire du vinaigre avec de l'eau, prennent quatre livres de poires sauvages, & les mettent dans un vaisseau ; puis ayant laissé passer trois jours, il les arrosent d'un peu d'eau, & continuent pendant un mois d'en mettre tous les jours un peu, & ils ont d'excellens vinaigre.

### *Excellent Vinaigre.*

Prenez canelle blanche, gingembre, poivre long & souchet, de chacun une once, poivre rond demi-once, & deux noix muscades ; pulverisez chaque drogue à part, & la mettés dans autant de sachets ; puis mettés-les dans six pots de bon vinaigre, & faites bouillir le tout ensemble deux ou trois bouillons ; ensuite vous ferez bouillir à part six pots de bon vin, vous envinaigrerez une barique en y jettant un pot de bon vinaigre, vous y jetterés votre vin & vous remplirés à moitié le tonneau de vin gâté ou passé ; vous boucherés la barique, & la laisserés jusqu'à ce que le vinaigre soit fait ; alors vous en pourrés tirer, & vous remettrés à mesure de vin gâté dans le tonneau.

### *Pour faire du vinaigre sans un tonneau vinaigré, ou pour donner de la force au Vinaigre affoibli.*

Prenés du poivre de Guinée, du poivre d'Arabie blanc, & du poivre long, une once de chacun ; pilés le tout ensemble, & le mettés dans un sachet de toile neuve ; suspendés-le au milieu du tonneau, dans lequel vous verserés trois seaux de vin bouilli & tout chaud : cela fait, bondonnés le tonneau durant trois heures, & vous éprouverés l'effet de vos ingrédiens.

### *Pour faire du Vinaigre avec du vin gâté.*

Prenés du vin gâté dans le tonneau, aigri ou éventé, mettés-le sur le feu, faites-l'y bouillir jusqu'à ce qu'il écume ; ensuite tirés-le du feu ; ajoutés pour chaque seau une once de poivre battu & pulverisé, & une livre de sel ; puis faites encore prendre un bouillon à ce vin, & le mettés après dans un tonneau que vous exposerés au soleil ; quelque tems après le vinaigre se perfectionnera : quelques-uns pour lui donner plus de force, font rougir au feu une lame d'acier la mettent ainsi éteindre dans le vinaigre, & réiterent cela plusieurs fois.

### *Pour donner de la couleur au Vinaigre.*

Prenés des grappes de sureau lorsqu'elles sont bien meures, égrainés-les & les écrasés dans un baquet ; laissés-les fermenter quelque tems, après les avoir couvért de quelque chose ; ensuite tirés-le à clair, & la mettés dans quelque vaisseau pour vous en servir au besoin On en met dans le vinaigre à discretion, selon qu'on souhaite que la couleur en soit plus ou moins foncée. Ce vaisseau doit être mis à la cave, & se conserve toute l'année : quelques-uns s'en servent pour colorer le vin. D'autres pour donner belle couleur au vinaigre, se servent du jus de meures sauvages qui viennent dans les haies ou dans les bleds, & les prennent extrêmement meures.

### *Pour faire du vinaigre promptement.*

On prend de la racine de poirée, on la pile, puis on la jette dans du vin, & trois heures après on a du vinaigre. Le bois d'if, mis dans du vin, fait le même effet.

D'autres prennent quatre onces de cornouilles quand elles commencent à devenir rouges, quatre onces de meures qui croissent sur les ronciers, comme aussi quatre onces de celles qui croissent parmi les champs à demi-meures, & une once de fruit d'épine vinette aussi demi-meure : ils font sécher le tout à l'ombre & le mettent en poudre subtile ; puis avec un peu de vinaigre ils en font de petites pelottes qu'ils laissent sécher au soleil ; ensuite ils prennent du vin, ils le font chauffer, & quand il est chaud, ils mettent dedans de ces petites pelottes & il se tourne incontinent en vinaigre fort.

Si on met du sel & du poivre d'Inde ou autre poivre infuser dans du vin, il s'aigrira aussi-tôt.

Pour faire du vinaigre promptement sur une quantité plus considérable de vin, prenés de la farine de pur seigle, détrempés-la de fort vinaigre, & en faites une gelette que vous mettrés cuire au four ; étant bien cuite, vous la retirerés, la mettrés en poudre, & la détremperés encore de vinaigre comme auparavant : refaites une pâte que vous mettrés encore au

four ; retirés-la même chose une troisiéme fois, & ayant fait de même cuire la galette, vous la mettrés dans un tonneau de vin qui commencera à s'aigrir, & vous aurés en peu de tems de très-bon vinaigre.

### *Vinaigre du Grand Connetable.*

Prenés une livre de raisins de damas des plus nouveaux, ôtés-en les pepins, puis mettés les raisins dans un pot de terre verni avec deux pintes de bon vinaigre rosat; l'ayant laissé infuser sur les cendres chaudes toute la nuit, faites-le bouillir le matin quelques bouillons; ensuite retirés-le du feu, & étant refroidi, passés-le par un linge, & le gardés dans une bouteille bien bouchée.

### *Pour faire du Vinaigre sec.*

Prenés une demi-livre de tartre blanc, lavés-le bien avec de l'eau chaude; étant bien lavé, séchés-le, & le mettés en poudre très-fine; imbibés cette poudre de bon vinaigre, faites-la sécher au feu ou au soleil: étant séche, réduisés-la en poudre, imbibés-la encore de vinaigre, & la faites encore sêcher; repétés cela dix fois, & vous aurés par ce moyen une poudre très-aigre qui aigrit l'eau, & en fait du vinaigre. On peut porter cette poudre dans sa poche pour s'en servir dans le besoin.

### *Vinaigre rosat, de sureau ; & autres.*

Prenés de roses rouges communes lorsqu'elles sont bien épanouies, effeuillés-les, & ne prenés que les feuilles, rejettant tout le reste; exposés-les à l'ombre pour les faire sêcher à demi: retournés-les de tems en tems, afin qu'elles séchent toutes également; étant séches comme il faut, mettés-en dans une grande bouteille de verre qui en soit à moitié pleine, puis choisissés du meilleur vinaigre & en emplissés votre bouteille; exposés-la au grand soleil pendant un mois, les roses infuseront & communiqueront leur odeur au vinaigre: après cela passés-le au travers d'un linge, & le mettés dans une bouteille pour vous en servir au besoin.

Les vinaigres de fleurs de roses-muscades, de fleurs d'oranges, de jasmin, de sureau, d'œillets & autres bonnes fleurs, seront aussi preparés de la même façon, pour en faire du vinaigre de divers goûts.

Si vous voulés faire du vinaigre à l'ail, il faudra l'éplucher & le mettre un peu faner au soleil avant que de le faire entrer dans la bouteille; il donnera au vinaigre un goût bien relévé, mais il en faut peu.

Il se fait encore d'excellent vinaigre blanc avec de la fleur de vigne: & pour la cueillir, on doit dans le tems que la vigne est en pleine fleur, mettre des serviettes sous les seps, & les fleurs tomberont dessus; il en faudra prendre environ une poignée, la faire sêcher dans la bouteille comme les roses, & l'emplir de bon vinaigre blanc, la bien boucher & l'exposer au grand soleil pendant un mois.

### *Vinaigre d'Estragon.*

Le vinaigre d'estragon est le plus à la mode. L'estragon est une plante qu'on employe beaucoup dans les salades; il a un goût aromatique fort agréable: on choisit de celui qui a été cultivé dans les jardins; on en prend des feuilles environ une poignée qu'on met dans deux pintes de bon vinaigre, on l'expose au soleil pendant quelque tems, & on s'en sert au besoin.

### *Vinaigre de Cidre.*

Prenés du cidre sûr, vieux ou éventé, ou bien du suc tiré par expression de poires ou pommes sauvages non meures; mettés ce cidre ou suc dans un vaisseau débouché, où vous suspendés dans un nouet de la lie de vin: ajoutés-y du poivre, ou du poivre-d'Inde, du gingembre & d'autres aromates âcres, pour exciter la fermentation & mieux ouvrir le tartre; laissés le tout dans un lieu chaud, & il se changera en un vinaigre assés âcre.

### *Pour faire du Vinaigre sec portatif.*

Prenés des cornouilles, ou du moins des merises quand elles commencent à meurir, des meures rouges, des grappes d'aigrats bien gros, & des glands non meurs; pilés tout cela

ensemble, & l'incorporés avec du meilleur vinaigre que vous pourrés trouver ; réduisés le tout ensemble par petits pains que vous mettrés sécher au soleil : quand vous voudrés en faire de bon vinaigre, vous n'aurés qu'à détremper ces petits pains dans du vin ou du cidre vieil.

Des petits pains composés de verjus de grain bien verd réduit en pâte avec du vinaigre, font le même effet.

### *Vinaigre squillitique.*

Prenés une livre de squilles ou oignons marins, coupés-les par rouelles avec un couteau de bois ; mettés-les dans une grande bouteille avec six pintes de fort vinaigre par-dessus ; bouchés bien le vaisseau, & l'exposés au plus fort soleil d'été pendant trente jours ; après quoi vous en ferés une forte expression.

On prend de ce vinaigre le matin à jeun le quart d'une cuillerée, puis une demi-cuillerée, ensuite une entiere, & on augmente tous les jours jusqu'à douse ou treise dragmes. Le vinaigre de squilles tient le gosier & l'orifice de l'estomac toujours en bon état, l'haleine & la voix fortes & faciles ; chasse les vents, & détruit les humeurs visqueuses ; il donne une couleur vive & bonne odeur au corps, tient le ventre libre, & chasse l'urine & tous les excrémens du corps ; il est bon contre toute sorte de venin & de malignité, pour résister à la corruption, & rendre maigres les hommes qui ont trop de graisse.

### *Lies de Vinaigres.*

Après que les Vinaigriers ont pressé & fait sécher leurs lies, ils en vendent aux Chapeliers pour la manufacture des chapeaux, aux Imprimeurs pour faire leurs encres ; & du reste ils en font la cendre gravelée, qui est excellente pour blanchir le linge : il leur est défendu de les brûler dans les maisons des Villes, à cause du danger du feu & de la puanteur.

# CHAPITRE III.

## *De la Pâtisserie par ordre alphabétique.*

A*Baisse*, est un morceau de pâte qu'on étend sur une table bien propre avec un rouleau de bois, & sur laquelle on met les viandes ou autre chose dont un pâté ou autre piéce de pâtisserie est composée. Il y a les abaisses de pâte fine & celles de pâte bise : les premieres s'employent pour les fines pâtisseries qu'on met en tourtiere : les autres sont propres pour les pâtés de venaison, liévres & canards, tels qu'on les fait à Amiens.

*Beignet*, certaine pâtisserie qui se fait dans une poële. Mettés dans une terrine un litron de fleur de farine avec trois petits fromages à la crême qui soient faits du jour même ; cassés-y quatre œufs, ajoutés-y du sel menu & environ deux onces de sucre en poudre, & délayés bien le tout ensemble, en y ajoutant du lait ce qu'il en faut pour rendre la pâte liquide à peu près comme de la bouillie qui est cuite : quelques-uns au lieu de lait pour liquefier la pâte, y mettent du vin blanc. Quand la pâte est comme il faut, vous pouvés y mettre de la pomme coupée par tranches, ou de l'écorce de citron confit rapée ou coupée par petites tranches, & faire chauffer du sain-doux ou de bon beurre dans une poële, puis quand il sera chaud suffisamment, vous prendrés avec une cuilliere une tranche de pomme avec de la pâte pour la mettre dans le sain-doux, & en emplir la superficie de la poële, prenant garde qu'ils ne se tiennent l'un à l'autre, & ayant soin de les tourner avec un petit bâton pointu. Lorsqu'ils sont cuits & de belle couleur, on les retire avec une écumoire & on les laisse bien égouter, on les dresse sur un plat, on les poudre de sucre, & on les arrose d'un peu d'eau de fleur d'orange : on fait cuire le reste de même. Ils sont meilleurs chauds que froids.

*Beignets mignons.* Mettés de l'eau dans une casserole avec gros comme une noix de beurre & un peu de sel, avec de l'écorce de citron verd confit & haché bien menu : faites bouillir cela sur un fourneau, & y ayant mis deux bonnes poignées de farine, tournés-la à force de bras jusqu'à ce que cela se détache de la casserole ; alors vous la tirerés en arriere, & y mettrés deux jaunes d'œufs que vous mêlerés bien ensemble, & continuerés d'y mettre deux œufs à deux œufs jusqu'à dix ou douse que votre pâte soit délicate : ensuite mettés de la farine sur

un tour ou table bien nette, trempés la main dans la farine, & tirés votre pâte par morceaux sur le tour. Lorsqu'elle aura reposé, roulés-la & la coupés par petits morceaux, empêchant qu'ils ne s'attachent l'un à l'autre, & quand vous serés prêt à servir, vous frirés vos beignets à la poële dans du beurre ou sain-doux bien chaud : étant cuits de belle couleur, vous les tirés, les poudrés de sucre dessus & d'un peu d'eau de fleur d'orange, & les servés chaudement.

*Beignets au lait.* On les fait de même que les beignets mignons : au lieu d'eau on se sert de lait : mais il n'y faut pas tant mettre de farine, afin que la pâte soit plus délicate. Si elle ne l'est pas assés, vous mettrés quelques jaunes d'œufs d'avantage dans la casserole, & verserés la pâte sur une assiette : puis ayant du sain-doux bien chaud & une cuilliere en main, vous formerés vos beignets avec le bout que vous tremperés de tems en tems dans le sain-doux, afin qu'ils ne s'attachent point à la cuilliere. Vous remuerés toujours la poële doucement : & quand vos beignets seront bien colorés, vous les tirerés & sucrerés tout chauds, & jetterés dessus legerement un peu d'eau de fleur d'orange ; après quoi vous les sucrerés encore un peu, & les servirés chaudement.

*Biscuits commun.* Cassés huit œufs frais dans une terrine, mettés les jaunes à part : fouettés bien les blancs avec un petit balai d'osier blanc fait exprès, jusqu'à ce qu'ils soient montés en neige : ensuite mettés-y les jaunes & les fouettés bien encore : ôtés le fouet & y mettés dedans une livre de sucre en poudre qui soit bien séché à l'étuve : battés bien le sucre avec une gâche, puis mettés-y trois bons quarterons de farine bien séche, & continués à bien battre avec la gâche : quand le tout est bien battu, vous dressés votre pâte dans des moules de fer-blanc que vous aurés dressé auparavant avec du beurre fondu : lorsque toute la pâte sera dressée dans les moules, vous poudrerés vos biscuits avec du sucre bien sec, prenant qu'il n'y en ait point trop, s'il y en avoit trop, il faudroit souffler dessus pour l'ôter, & le mettre aussitôt dans le four qui soit chaud médiocrement : mais pour le plus sûr, faites-en un essai en en mettant un ou deux au four, & vous connoîtrés par-là si le four est chaud comme il faut : alors vous y mettrés tous les biscuits. Quand les biscuits auront de la couleur, & qu'ils auront demeuré environ un quart d'heure & demi dans le four, ou un peu plus à proportion qu'ils seront gros, il faudra en tirer un hors du four, & le toucher doucement avec la main, s'il vous repousse & qu'il paroisse ferme sans s'applatir, assurés-vous qu'il est cuit, & à l'heumême tirés vos biscuits hors du four, & les ôtés tous chauds de leurs moules

*Biscuit d'amandes ameres.* Echaudés bien une demi-livre d'amandes douces & une demi-livre d'amandes ameres : pelés-les & les pilés dans un mortier ; étant bien pilées, ôtés-les du mortier ; battés dans un plat avec une cuilliere environ dix blancs d'œufs, & délayés bien votre pâte d'amandes dedans avec deux livres de sucre en poudre, le mêlant bien avec la gâche ; ensuite vous les dresserés sur du papier de la grosseur d'une petite noix ; vous les rangerés proprement & les mettrés cuire au four : il faut prendre garde que le four ne soit trop chaud, parce que ces biscuits veulent être menés doucement au commencement. Quand ils seront cuits, vous les ôterés du four, & vous ne les leverés point du papier qu'ils ne soient froids, ensuite vous les serrerés en lieu sec.

*Biscuit de citron.* Mettés dans un mortier un blanc d'œuf, un peu de jus de citron, & gros comme deux noisettes d'écorce de citron crud rapé bien menu : pilés le tout ensemble, en y ajoutant du sucre en poudre peu à peu, jusqu'à ce que cela fasse une pâte maniable, & qu'elle soit pourtant un peu dure ; étendés-la sur une table avec un rouleau, y jettant dessus & dessous un peu de sucre en poudre, ensuite coupés-la de telle grandeur qu'il vous plaira, arrangés vos biscuits sur du papier, mettés-les cuire au four, & donnés-leur une chaleur douce : il faut environ un quart-d'heure pour les cuire : retirés-les quand le sucre sera bien ferme, & les serrés en lieu sec.

*Biscuit de chocolat.* Il se fait de la même maniere que celui de citron : on met un peu de chocolat rapé au lieu de jus & d'écorce de citron : on n'en doit mettre qu'autant qu'il en faut pour lui en donner l'odeur & la couleur, & le reste se fait de même.

*Brioche*, voyez *Pain beni*.

*Choux : petits choux*, espéce de petit gâteau. Prenés des petits fromages à la crême qui soient bien gras, selon la quantité que vous en voulés faire : mettés-les dans une casserole avec deux poignées de farine, à proportion de la quantité de votre fromage, ajoutés-y de l'écorce de citron verd hachée menu & un peu de sel, détrempés bien le tout avec une gâche ou une cuilliere : étant bien mêlé, mettés-y quatre ou cinq œufs, incorporés bien le tous ensemble, & faites-en une pâte comme celle de beignet, mais plus forte : après il faut prendre des petites tourtieres, les engraisser de beurre, & y mettre ensuite à chacune un peu de cette farce avec une cuilliere : puis auparavant que de les mettre au four pour les faire cuire, vous les dorés doucement avec jaune d'œuf battu : étant cuits, vous les pouvés glacer

avec du sucre fin, ou y faire une glace bien blanche, comme on peut voir à l'Article du *Gâteau d'amandes*; les remettre un moment à l'entrée du four pour faire sécher cette glace.

*Crême pâtissiere* Mettés dans une terrine huit jaunes d'œufs; deux poignées de fleur de farine un peu de sel menu, & du sucre en poudre à discretion; délayés bien tout cela ensemble avec un peu de lait; ensuite mettés sur le feu une chopine de bon lait, & quand il commencera à bouillir, vous y verserés des jaunes d'œufs détrempés, & tournerés toujours avec une cuilliere, jusqu'à ce qu'il soit épais comme de la bouillie qui est cuite, vous y ajouterés une cuillérée d'eau de fleur d'orange, & la mettrés dans un plat: elle servira à faire des tourtes, tartelettes & ratons.

*Crême à l'Italienne.* Mettés dans une casserole une chopine de lait avec du sucre en poudre, un peu de canelle en bâton, afin d'en relever le goût, & un peu de sel; faites-le bouillir: ensuite délayés quatre ou cinq jaunes d'œufs frais, & tout d'un tems passés le lait avec les œufs trois ou quatre fois dans une étamine: puis versés-le dans un plat & le mettés au four, ou sous un couvercle, feu dessus & dessous, jusqu'à ce que la crême soit cuite & bien prise: on la sert chaude ou froide.

*Crême brûlée.* On délaye bien dans une casserole quatre ou cinq jaunes d'œufs avec une bonne pincée de farine & du sucre en poudre; on y verse peu à peu une chopine de bon lait, & on y ajoute un peu d'écorce de citron confite hachée menu, ou de l'écorce d'orange: pour la faire plus délicate, on peut y mêler des pistaches ou des amandes pilées avec une goutte d'eau de fleur d'orange; ensuite on met la casserole sur le feu, & on la remue toujours, prenant garde qu'elle ne s'attache au fond,: étant bien cuite, on la verse dans un plat d'argent ou de fayance, on la met sur le fourneau allumé, & on la fait cuire encore jusqu'à ce qu'on voye qu'elle s'attache au bord du plat: alors on la tire en arriere, & on la poudre de sucre par-dessus; ensuite on prend la pelle du feu bien rouge, & du même tems on en brûle la crême, afin qu'elle prenne une belle couleur d'or, puis on la sert.

*Crême croquante.* Prenés quatre ou cinq jaunes d'œufs, frais, délayés-les dans un plat, en y versant du lait peu à peu jusqu'à ce que votre plat soit presque plein; mettés-y du sucre en poudre suffisamment avec la rapure d'un citron; ensuite mettés le plat sur un fourneau allumé, & remués toujours avec la cuilliere, jusqu'à ce que la crême soit un peu formée: alors relantissés un peu l'ardeur du feu, & continuez de remuer toujours avec la cuilliere & en remuant jettés votre crême sur le bord du plat, ensorte qu'il n'en reste que peu dans le fond, qu'elle ait ainsi formé un bord tout autour du plat; ayés soin qu'elle ne brûle point, & qu'elle reste seulement attachée au plat: étant cuite, faites-lui prendre une belle couleur avec la pelle rouge; & après avec la pointe du couteau, vous détachés tout ce bord d'autour du plat, faisant ensorte qu'il reste entier: vous la remettés dans le même plat, & la laissés encore un peu sécher dans le four; de sorte quelle soit croquante à la bouche pour la servir.

*Crême vierge.* Il faut prendre cinq blancs d'œufs frais, les bien fouetter & les mettre dans une casserole avec du sucre en poudre un peu de sel menu, un petit morceau de canelle en bâton, du lait ce qu'il en faut, & un peu d'eau de fleur d'orange; le tout étant bien battu, vous le versés dans un plat, & la mettés sur le feu pour faire cuire votre crême: étant cuite, vous la dorés avec la pelle rouge & la servés chaudement.

*Darioles.* Cassés dans une terrine sept à huit œufs frais, & les délayés bien avec un litron de fleur de farine; mettés-y du sel menu à discrétion; vous pouvés y mettre du sucre en poudre si vous souhaités: quand cela sera bien délayé, versés-y peu à peu du lait la quantité qu'il en faut, comme si vous vouliés faire de la bouillie: le tout étant bien délayé, faites-le cuire sur le feu aussi comme la bouillie: étant cuite, tirés-la & la versés dans une autre terrine: puis faites une pâte fine, formés les darioles de la grandeur que vous souhaités, & les laissés ressuyer & raffermir à l'air sur une planche: quand elles seront bien ressuyées, vous les garnirés de la farce cuite de l'épaisseur d'un pouce, & l'étendrés également par-tout: vous mettrés dessus un peu du beurre frais par petits morceaux, & les faires cuire au four sur du papier graissé de beurre ou poudré de farine; il ne faut qu'un quart-d'heure pour les cuire: étant cuites, tirés-les, poudrés-les de sucre, & mettés-y une goute d'eau de fleur d'orange, ou d'eau-rose.

*Echaudés au beurre* ou *au sel.* Jettés sur une table un demi-litron de farine, faites-y une petite fausse au milieu, & y mettés un demi-verre de levure de biere; & au défaut, gros comme une noix de levain: détrempés le tout ensemble avec de l'eau chaude; formés une pâte mollette, & la tournés en forme d'un petit pain; puis mettés-la dans un lieu chaud, afin qu'elle revienne ou se renfle promptement: si c'est en été, elle pourra se renfler suffisament en un demi quart d'heure; & dans une autre saison, il faudra plus de tems.

En attendant que le levain fermente, vous mettrés sur la table un quart de fleur de farine,

& y fairés une sausse au milieu ; mettés-y une livre de beurre frais que vous manierés & ramolirés entre vos mains, s'il est trop dur ; ajoutés-y une once ou un peu plus de sel menu ; & formés-en une pâte avec de l'eau froide : lorsque cette pâte sera paîtrie à demi, vous prendrés votre levain, le mêlerés avec votre pâte, & acheverés de pétrir le tout ensemble ; ensuite vous la roulerés & la couperés par petits morceaux que vous moulerés avec la main en petits pains qu'il faudra étendre pour en former des échaudés.

Ensuite ayés dans un chaudron ou dans une poële à confiture de l'eau, & la mettés sur le feu ; lorsqu'elle sera prête à bouillir, jettés-y dedans vos échaudés, & les y laissés jusqu'à ce qu'ils reviennent dessus : alors remués-les un peu dans cette eau avec une écumoire, & les laissés jusqu'à ce qu'ils soient rafermis ; & pour le connoître, vous tirerés un de vos échaudés, & vous verrés s'il est assés ferme ; ensuite vous les ôterés hors de l'eau avec une écumoire, & les mettrés ressuyer & refroidir sur un clayon, puis les porterés au four ; il ne faut qu'un quart d'heure pour les faire cuire : il est bon que le four soit chaud comme pour cuire des gros pâtés. Si les échaudés ne prenent point suffisament de couleur en cuisant, il faudra faire un peu de feu clair à un des côtés du four, afin que la chaleur se rebatte sur les échaudés, & leur donne de la couleur.

Les échaudés au sel se font de la même maniere, à l'exception du beurre qui n'y entre point.

*Echaudés aux Œufs.* La pâte des échaudés aux œufs se prépare comme celle des échaudés au beurre : sur un quart de farine on doit y mettre quinse œufs, & seulement une demi-livre de beurre ; il est nécessaire que la pâte soit bien maniée & plus mollette que celle des autres échaudés, afin qu'elle se gonfle mieux, & que la pâtisserie en soit plus délicate. Il ne faut point leur donner le four aussi chaud qu'aux autres.

*Echaudés glacés.* Prenés des échaudés aux œufs quand ils sortent de l'eau, laissés-les égouter & raffermir ; ensuite coupés-les par moitié entre les deux croûtes, mettés-les tremper dans du lait avec du sucre, couvrés-les, & les mettés sur la cendre chaude pendant quatre ou cinq heures, pour les tenir chaudement : il ne faut pas qu'ils bouillent, de peur qu'ils ne se mettent en bouillie ; ensuite on les tire du lait & on les met égouter, puis on les fait frire dans du sain-doux neuf : étant frits & bien colorés, on les tire proprement avec une écumoire, on les poudre de sucre, on les glace d'un côté & ensuite de l'autre, & on les sert chaudement.

*Epice douce des Pâtissiers.* Elle est composée de deux onces de gingembre & d'une once de poivre battus ensemble, à quoi on ajoute du clou de girofle battu, de la muscade rapée bien menu, & de la canelle battue, de chacun un once sur une livre ; le tout mêlé ensemble & conservé en lieu sec.

*Flamiches.* Mettés sur une table bien nette environ une livre & demie de bon fromage gras un peu salé, qui soit fait depuis dix ou douze jours ; écrasés ce fromage avec vos mains, & les maniés jusqu'à ce que vous ne sentiés plus de grumeaux, en le passant plusieurs fois sous un rouleau de bois ; ensuite ajoutés-y une livre & demie de bon beurre frais, deux onces de sel ou environ qui soit menu, & huit ou neuf œufs ; maniés ensemble toutes ces choses jusqu'à ce qu'elles soient bien liées, comme si c'étoit de la pâte bien molle ou de la farce : après cela étendés-la bien sur une table, & versés-y un verre d'eau ou de lait, afin que votre farce se détrempe & devienne claire, pour ainsi dire, comme si c'étoit des œufs battus.

Votre farce étant faite, prenés environ un quart de fleur de farine, repandés-en sur ladite farce environ les deux tiers qu'il faut mêler & incorporer avec cette farce ; ensuite mêlés-y presque le reste de votre farine, à la reserve d'une ou deux poignées. Quand vous aurés ainsi lié votre pâte, vous la poudrerés d'un peu de farine, & la manierés un peu doucement deux ou trois fois dans l'espace d'un bon demi-quart d'heure ; puis il faudra étendre un peu cette pâte une ou deux fois avec le rouleau, & la mettre en masse pour la laisser reposer un demi-quart d'heure ; ensuite roulés-la en long, & la coupés pour en faire des gâteaux de telle grandeur qu'il vous plaira, & leur donnés l'épaisseur de deux travers de doigt, plus ou moins à proportion de leur grandeur.

On mettra ces gâteaux sur du papier graissé de beurre, puis on les façonnera tout autour du bord ; on piquera le dessus, on les dorera d'œuf & on les mettra au four ; il ne faut qu'une demi-heure pour les cuire. Le four doit être bien bouché, afin de leur donner plus de couleur : regardés de fois à autre aux gâteaux pendant qu'ils sont au four, afin d'empêcher qu'ils ne soient brûlés.

*Gâteau mollet fait dans une tourtiere.* Mettés dans une terrine deux petits fromages à la crême qui soient frais faits, avec un quarteron de bon beurre frais qui soit fondu, & quatre œufs, blanc & jaune ; incorporés bien le tout ensemble, en y mêlant peu à peu trois petites

petites cuillerées de fleur de farine : ajoutés-y trois bonnes cuillerées de sucre en poudre & un peu de sel menu ; il faut que cette farce soit à peu prés de la consistance de la bouillie qui est cuite ; & si vous jugez qu'elle soit trop épaisse, mêlez-y une petite cuillerée de lait ou d'eau pour la rendre plus coulante ; ensuite graissés-le dans une tourtiere avec un petit morceau de beurre frais, versés votre farce dedans, ensorte qu'il y en ait par-tout l'epaisseur d'un travers de doigt, & mettés la tourtiere dans le four ou sur la braise, & en ce cas couvrés la tourtiere de son couvercle, sur lequel vous mettrés de la cendre chaude & aussi de la braise, faisant ensorte qu'il n'y en ait plus en un lieu qu'en un autre : il faudra de fois à autre découvrir la tourtiere, afin de voir si le gâteau se cuit, & prend plus de couleur en un endroit qu'en l'autre ; il faudra aussi ôter une partie de la braise qui est du côté de la partie du gâteau trop coloré. Si ce gâteau renfle beaucoup pendant qu'il cuit, de sorte qu'il touche au couvercle de la tourtiere, c'est signe qu'il y a trop de feu, ou que ce gâteau est trop épais ; c'est pourquoi vous diminuerés le feu, vous retirerés la tourtiere hors du feu, & la tiendrés découverte un peu de tems pour donner de l'air au gâteau afin qu'il s'abaisse ; puis vous recouvrirés la tourtiere avec son couvercle garni d'un peu de braise, & vous la remettrés sur la cendre chaude pour achever de faire cuire ce gâteau ; il faut environ trois quarts d'heure pour le faire cuire à loisir.

Lorsqu'il sera cuit suffisamment, vous le mettrés sur une grande assiette, & vous le poudrerés de sucre par-dessus : il est bon chaud & froid.

Si vous faites cuire ce gâteau dans un four, il ne faut point couvrir la tourtiere, il cuira plus facilement, & vous pourrés le faire plus épais en lui donnant l'épaisseur d'un bon pouce ou un peu plus, à proportion de la hauteur de la tourtiere.

*Gâteau mollet sans fromage.* Mettés deux litrons de farine sur une table bien propre, faites-y une fosse au milieu, jettés-y peu à peu environ une chopine de crême ou lait, pour détremper la farine & en former une pâte ; mettés-y du sel menu à discrétion & quatre œufs ; pétrissés bien le tout ensemble : votre pâte etant formée, étendés-la avec un rouleau & la couvrés d'une livre de beurre frais ; ensuite incorporés bien le beurre avec votre pâte en la maniant comme il faut. Formés votre gâteau de la grandeur que vous souhaités, dorés-le d'œuf & le mettés cuire au four ; il faut trois quarts d'heure pour les cuire, & que le four soit raisonnablement chaud.

*Gateau feuilleté.* Prenés trois livres de fleur de farine, détrempés-la avec de l'eau, mettés-y si vous voulés quelques jaunes d'œufs & un peu de sel menu : votre pâte étant pêtrie un peu molle, vous la mettés en pain & la laissés reposer une demi heure, afin quelle se ressuye : ensuite étendés-la avec le rouleau à l'épaisseur d'un doigt, en la poudrant dessus & dessous de farine : votre pâte étant ainsi étendue, vous prenés deux livres & demie de bon beurre frais & l'étendés sur votre abaisse ; pliés votre pâte en double, de sorte qu'elle renferme le beurre : vous l'étendés une seconde fois, y jettant de la farine de fois à autre, & la repliés de même jusqu'à cinq ou six fois en la poudrant de farine à chaque fois : à la derniere fois que la pâte est en masse, vous l'étendrés de l'épaisseur que vous voulés que soit votre gâteau, vous le dorerés d'œuf, & le ferés cuire au four sur du papier graissé de beurre.

*Gâteau feuilleté d'une autre maniere.* Mettés sur une table bien propre deux litrons de fleur de farine ; faites-y une fosse au milieu ; mettés y un fromage mou qui n'a point été écrêmé ; cassés-y quatre œufs & y ajoutés du sel menu raisonnablement ; joignés-y une livre de beurre frais, & du tout formés en une pâte en y ajoutant un peu de lait ; faites ensorte que la pâte soit maniable : quand la pâte sera faite, mettés-la en pain & la laissés reposer une demi heure pour qu'elle s'essuye : ensuite étendés-la avec le rouleau & la pliés en quatre ; étendés-la encore & la repliés jusqu'à trois ou quatre fois ; puis formés votre gâteau de l'épaisseur d'un pouce, dorés-le d'œuf & le faités cuire au four sur un papier graissé de beurre ou un peu de farine dessous, afin que le gâteau ne s'attache point au papier.

*Gâteau d'amandes.* Mettés sur une table un litron ou un peu plus de fleur de farine ; faites un creux au milieu ; mettés-y trois jaunes d'œufs & une demi-livre de sucre en poudre ; ajoutés-y une demi-livre d'amandes douces que vous aurés pelé à l'eau chaude, & ensuite bien pilé dans un mortier de marbre, de pierre ou de bois ; mettés-y aussi un quarteron de bon beurre frais ; ajoutés-y un peu de sel menu & un peu d'eau de fleur d'orange ; maniés ensemble toutes ces choses, & si la pâte vous semble trop dure, vous y ajouterés un peu de crême ou de lait. Lorsque cette pâte sera preparée, étendés-la uniment en forme de gâteau sur du papier qui soit graissé de beurre, donnés-lui l'épaisseur d'un bon doigt & le mettés au four ; il faut lui donner un feu doux : une heure suffit pour le faire cuire. Quand il sera tiré du four, glacés-le de sucre de cette maniere : on met un peu de blanc d'œuf crud sur une assiette, on le bat un peu, & on y jette un peu de sucre en poudre bien fin jusqu'à ce qu'il soit un peu épais ; on

y met un peu d'eau de fleur d'orange, & on mêle bien le tout ensemble ; ensuite on prend de cette glace avec un couteau, & on l'étend dessus le gâteau d'amandes ; puis on le remet un peu de tems à l'entrée du four pour sécher la glace ; & aussi-tôt qu'il sera hors du four, on peut piquer sur le gâteau du canelas, un peu haut, ou des lardons d'écorce de citron confit, qu'il faut piquer proprement pendant que la glace est chaude, & le mettre en lieu sec.

*Gâteau de milan.* Il faut sur une livre de fleur de farine demi-livre de beurre frais & demi-livre de sucre en poudre ; mêlés bien la farine avec le sucre, puis mettez le beurre au milieu avec quatre jaunes d'œufs & un peu d'eau de fleur d'orange, ou d'eau rose, & pétrissés bien le tout : si la pâte est trop dure, ajoutés-y un jaune d'œuf un peu d'eau tiéde ; la pâte étant bien pêtrie & maniée suffisamment ; vous l'étendrez en forme de gâteau, & la mettrés sur du papier graissé de beurre : il faut donner à ce gâteau environ l'épaisseur de deux bons pouces : vous pouvés aussi façonner le bord. Laissés un peu revenir votre gâteau ; ensuite dorés-le d'œuf une fois ou deux, & le mettés au four ; on peut auparavant la piquer par endroits. Il pourra être cuit suffisamment en une bonne demi-heure.

*Gaufres au lait* ou *à la crême.* Mettés deux litrons de farine sur une table bien propre, faites y un creux au milieu, cassés-y six œufs & les délayés ensemble, en y ajoutant du lait ou de la crême, mettés-y la grosseur du poing de fromage mou qui n'ait point été écrêmé, & environ une demi-livre de bon beurre fondu & du sel menu à discrétion ; mêlés bien toutes ces choses ensemble, & lorsque la pâte sera bien liée, vous mettrés chauffer le gaufrier sur un petit feu clair : quand il sera chaud d'un côté, vous le ferez chauffer de l'autre en le retournant : on ne doit pas le chauffer jusqu'a ce qu'il fume, parce qu'il feroit trop chaud & brûleroit les gaufres.

Lorsque le gaufrier sera chaud suffisamment, il faut l'ouvrir & le graisser de deux côtés avec un morceau de bon beurre que vous tenés dans un coin de la serviette, & mettre dedans environ la grosseur d'un petit œuf de votre pâte que vous étendrés un peu en long ; après vous fermerés doucement le gaufrier en le pressant un peu, & le mettrés sur le feu : quand vous jugerés qu'elle pourra être cuite d'un côté ; vous le retournerés de l'autre, afin que la gaufre soit cuite de deux côtés ; puis vous la laverés doucement hors du gaufrier, ayant soin auparavant de couper avec un couteau tout ce qui déborde, qui est ordinairement brûlé & noir.

Quand il y en a une de cuite, vous faites encore chauffer votre fer, & le graissés à chaque fois avec le beurre qui est dans la serviette, & continués jusqu'à la fin.

*Gaufres au sucre.* Cassés six œufs dans une terrine, ajoutés-y une demi-livre de fleur de sucre en poudre & une demi-livre de fleur de farine, ou un peu plus ; détrempés bien toutes ces choses ensemble ; ensuite mettés-y un quarteron de bon beurre frais qui soit fondu, & l'incorporés bien dans la pâte avec une gâche ou cuilliere. Si vous jugés que la pâte soit trop claire, vous y ajouterés un peu de sucre & de farine pour l'épaissir. Quand la pâte sera comme il faut, vous mettrés chauffer le fer, & les ferés cuire comme les gaufres au lait.

*Gaufres d'une autre maniere.* Faites chauffer une pinte de lait dans un petit chaudron, un peu plus que tiéde ; mettés dans une terrine ou autre vaisseau environ deux livres de fleur de farine ; délayés-la bien peu à peu avec le lait un peu chaud ; ajoutés-y une demi cuillerée de bonne leveure de biere, c'est-à-dire de la levure qui soit épaisse ; mettés-y ensuite trois quarterons de beurre frais que vous aurés fait fondre dans un poëlon ; ajoutés-y du sel menu ; puis jettés dans la pâte une douzaine de jaunes d'œufs, en les y délayant doucement avec une grande cuilliere de bois.

Il est bon d'observer que quand les œufs sont incorporés dans la pâte, on ne doit plus la remuer que légerement, parce que les gaufres seroient moins légeres, si on remuoit beaucoup & rudement la pâte.

On met le vaisseau où est la pâte au coin du feu, & on le couvre chaudement jusqu'à ce qu'elle soit levée ou renflée : il faut bien deux heures pour faire lever ou bouffer cette pâte, cela dépend de la bonté de la levure que l'on y a mis.

Quand la pâte sera bien boursoufflée, on fera chauffer le gaufrier & on le frotera de beurre comme on a dit ci-devant, puis on y mettra de la pâte avec une cuilliere ; en même tems on formera le gaufrier, & on le mettra sur un petit feu clair ou sur un fourneau avec du charbon allumé.

*Macaron.* Pelés & pilés une livre d'amandes douces comme celles de massepain ; étant bien pilées, ajoutés-y quatre blancs d'œufs & une livre de sucre en poudre, puis mêlés bien le tout ensemble ; vous pouvés y ajouter un peu d'eau de fleur d'orange, & le piler encore un peu ; après quoi vous dresserés vos macarons sur du papier ou en ovale, les éloignant un peu les uns des autres, afin qu'ils ne se touchent : ayant tout dressé, vous les poudrerés de sucre fin, & les mettrés cuire au four jusqu'à ce qu'ils soient fermés par-dessus ; il faut que

la chaleur du four soit douce ; & que l'âtre pourtant soit un peu chaud, afin de faire pousser la pâte & la faire bouffer : le macaron doit être au four un peu plus long-tems que le massepain, parce qu'il est plus épais ; on peut y laisser le macaron jusqu'à ce que le four soit refroidi ; ensuite le lever de dessus le papier & le mettre en lieu sec.

*Massepain commun.* Ayez deux livres d'amandes douces, mettez-les dans de l'eau presque bouillante, laissez-les-y tremper un quart-d'heure ; ensuite tirez-les & les pelez, jettez-les à mesure dans de l'eau fraîche, puis ôtez-les pour les mettre égouter sur une serviette ; étant bien essuyées, pilez-les dans un mortier, y ajoutant à diverses fois un peu de blanc d'œuf, afin qu'elles ne deviennent point en huile : il faut piler les amandes jusqu'à ce qu'elles soient réduites en pâte bien douce, ce qui se connoît lorsqu'en la maniant entre les doigts il ne se rencontre aucune dureté.

La pâte étant bien pilée, on clarifie une livre de sucre, on le fait cuire à la plume, & on jette la pâte dedans, mêlant bien le tout ensemble avec la gâche sur un petit feu, en la remuant toujours, de peur qu'elle ne s'attache à la poële : on connoîtra que la pâte sera comme il faut, quand en la touchant du dos de la main, rien ne s'attachera, ce qui est une marque qu'elle est assez desséchée : pour lors on la tire hors de la poële & on les met sur une assiette, ayant soin de la poudrer de sucre dessous & dessus ; étant refroidie, on la place sur une table, & on la façonne de telle maniere qu'il plaît, en la maniant avec du sucre en poudre. On peut la passer à la seringue, mettant au fond une plaque de fer-blanc ou de cuivre rouge qui soit percée dans le milieu d'un trou à y fourer le petit doigt, & qui soit faite en petite dent tout autour : on les dresse sur du papier en rond ou en long. On peut aussi façonner cette pâte en abaisse bien mince, & la couper de telle grandeur qu'on souhaite, puis les ranger sur du papier & les mettre cuire au four. A l'égard de ceux-ci, quand ils sont cuits, on les leve de dessus le papier, on glace le dessous de la même maniere que le gâteau d'amandes, & on le met encore un moment dans le four pour faire sécher la glace : on les serre en lieu sec pour s'en servir au besoin.

*Massepain Royal.* Avec la même pâte on fait encore du massepain royal : pour cela on prend de la même pâte, on la file sur une table avec du sucre en poudre, & on la fait de la grosseur du doigt ; on la coupe par morceaux, & on en fait des anneaux à y passer le doigt dedans ; ensuite on trempe ces anneaux dans du blanc d'œuf battu, & on les jette après dans du sucre en poudre, d'où on les tire pour les ranger sur du papier, & les faire cuire ensuite au four.

*Pain beni & Brioches.* Ayez un demi-boisseau de la plus belle fleur de froment, de laquelle vous prendrez le tiers pour faire le levain que vous détremperez avec levure de biere & eau chaude : quand il sera fait, vous le laisserez revenir dans une jatte de bois que vous aurez fait chauffer, qu'il faudra bien couvrir en hiver : si c'est en été, il faut deux heures pour la faire revenir suffisamment, & en hiver six heures : lorsque vous verrez qu'elle sera renflée, vous détremperez avec de l'eau chaude le reste de la farine avec le levain, vous y mettrez un demi-quarteron de sel bien menu, une livre & demie de bon beurre frais, une demi-douzaine d'œufs & un fromage mou ; & si la pâte étoit trop liée, vous pouvez y ajouter du lait : vous mêlerez bien le tout ensemble, & le pétrirez sur une table bien propre, en le froissant avec la paume de la main le plus long-tems que vous pourrez, l'étendant & retournant de tous côtés ; & après l'avoir long-tems froissé, vous le façonnerez sur la peille avec laquelle vous le voulez enfourner, l'y laisserez bien revenir, & le piquerez avec un morceau de bois pointu, afin qu'il ne se boursouffle pas : lorsqu'il sera prêt, vous le dorerez & l'enfournerez ; bouchant bien le four come au pain ; cependant il est nécessaire de prendre garde qu'il n'ait pas trop de couleur.

Quand il sera cuit & que vous le tirerez, il faudra le poser doucement sur quelque rond de bois ou sur un clayon pour le laisser refroidir, de crainte qu'il ne se rompe.

La dorure sera faite simplement avec des œufs battus sans eau : on se sert d'une petite brosse à long poil pour le dorer ; il est bon que le poil soit délié : au défaut de brosse, on peut se servir d'un petit balai de plumes. Avec la même pâte on peut faire des brioches & les dorer de même.

Une demi-heure suffit pour cuire un pain-beni d'un demi-boisseau de farine ; mais il faut que le four soit un peu moins chaud que pour le gros pain.

*Poupelain.* Prenez des fromages à petits choux, ce sont des fromages non écrémés qui sont faits du même jour, laissez-les bien égouter, puis mettez ces fromages dans une terrine avec trois œufs, deux poignées de farine & un peu de sel menu ; délayez bien le tout ensemble avec une gâche de bois : cela fait, posez votre farce sur du papier graissé de beurre, ou bien dans une tourtiere aussi graissée ; étendez-le en forme d'abaisse épaisse environ d'un travers de doigt ; mettez-y çà & là quelques petits morceaux de bon beurre frais dessus, & le por-

tez cuire au four ; il ne faut qu'une petite demi-heure pour faire cuire cela : étant cuit, tirez-le, ouvrez-le proprement en deux pour en séparer les deux croûtes l'une d'avec l'autre ; ensuite faites un peu roussir une quantité suffisante de bon beurre frais dans une tourtiere, & y plongez la croûte de dessus la premiere ; laissez-l'y un peu de tems & l'en retirez, prenant garde de ne la pas rompre ; mettez-la égouter sur un petit clayon, puis trempez votre autre croûte de la même maniere, & la mettez aussi égouter : les deux croûtes étant égoutées, poudrez-les bien de sucre dessus & dessous, & arrosez-les dedans d'un peu d'eau de fleur d'orange. Vous pouvez, si vous voulez, garnir le dedans de la croûte de dessous de petites tranches d'écorce de citron confite, & la couvrir de la croûte de dessus qu'il faudra bien sucrer ; après quoi vous remettrez le poupelain à l'entrée du four afin de le sécher, & pour le tenir chaudement jusqu'à ce que vous vouliez le servir.

*Ratons.* Jettez sur une table bien propre un litron de fleur de farine, faites une petite fosse au milieu, mettés-y un quarteron de beurre frais, une demi-once de sel menu, & un demi-septier d'eau tiéde ; maniés bien le tout ensemble, & en formés une pâte bien liée & mollette ; ensuite faites-en de petites abaisses rondes de l'épaisseur d'un quart d'écu, donnés-leur la grandeur qu'il vous plaira ; ordinairement on les fait petites & on les met dans de petites tourtieres graissées de beurre, ou sur du papier aussi graissé ou bien poudré de farine, afin qu'ils ne s'attachent point au papier ; on les garnit d'un peu de farce, comme on l'a marqué à la crême pâtissiere, il n'en faut guéres mettre ; ensuite on les dore légerement d'un jaune d'œuf & on les met cuire au four : étant cuits, on les poudre de sucre & d'une goutte d'eau de fleur d'orange, puis on les sert chaudement.

*Talmouses.* Prenés gros comme les deux poings de fromage qui soit fait de lait non écrêmé, mettés-le dans une terrine, cassés-y deux œufs, ajoutés-y un peu de sel menu, une bonne poignée de fleur de farine, & gros comme un œuf de beurre frais ; maniés bien le tout avec la main, faites en sorte qu'il soit bien délayé : si la farce est trop épaisse, ajoutés-y un peu de lait ; prenez garde qu'elle ne soit trop claire, mais qu'elle soit d'une bonne consistance : faites une pâte fine, tirés-en des petites abaisses rondes de la grandeur que vous souhaités, mettés de la farce dessus raisonnablement au milieu ; ensuite relevés les bords des trois côtés, pincés-en bien les coins, afin qu'en cuisant ils ne se relâchent point ; dorés les talmouses d'un jaune d'œuf bien battu, & les faites cuire au four dans des petites tourtieres que vous graisserés de beurre fondu, ou sur du papier aussi graissé de beurre : prenés garde de ne point trop mettre de farce dans les talmouses, parce qu'elles renflent au four, & qu'elles couleroient dehors en cuisant.

*Tarte à la crême.* Faites une tarte de pâte fine, formés la tarte de la grandeur que vous souhaités, & y faites un bord autour de la hauteur de deux doigts ou environ ; donnés-lui l'épaisseur d'un écu ou plus à proportion de sa grandeur ; faites ensorte que le milieu du fond soit un peu plus épais que le reste ; mettés-la sur une planche avec un papier beurré par-dessous ; laissés ressuyer la croûte & la garnissés de crême pâtissiere, l'étendant par-tout également ; ensuite vous la couvrirés de bandes de pâte bien mince, vous la poudrerés encore de sucre & d'un peu d'eau de fleur d'orange.

*Tartelette.* Les petites tartelettes se font de même, excepté qu'elles sont plus petites.

*Tarte au fromage* ou *Flan.* Prenés du fromage mou non écrêmé, suivant la quantité que vous voulés faire de tartes ; mettés-le dans une terrine, & salés-le à discretion ; faites fondre un morceau de beurre frais & le jettés dedans ; ajoutés-y des œufs, blanc & jaune, suivant la quantité du fromage ; mettés-y un peu de fleur de farine, & mêlés bien tout cela ensemble avec la gâche jusqu'à ce que le tout soit bien délayé : si la farce est trop épaisse, versés-y un peu de lait, & la rendés épaisse comme de la bouillie qui est cuite ; ensuite formés les tartes de telle grandeur que vous jugerés à propos, & de la même maniere que l'on a dit ci-dessus, & les remplissés de la farce que vous étendés bien également ; mettés dessus des petits morceaux de beurre frais ; dorés de jaune d'œuf le bord des tartes, & les portés sur du papier graissé du beurre cuire au four : étant cuites, tirés-les & les poudrés de sucre.

*Tarte au fromage d'une autre maniere.* Prenés un fromage mou qui soit fait de lait non écrêmé, & qui soit bien ressuyé ; écrasés-le sur une table bien propre avec un rouleau ; mettés-le ensuite dans une terrine, & y ajoutés un demi-septier ou environ de bonne crême douce qui soit épaisse, quatre ou cinq jaunes d'œufs, un peu de sel menu, & une pincée de feuilles de persil qui soit haché bien menu : mêlés bien le tout ensemble avec une gâche ou cuilliere, puis versés cette farce sur une abaisse de pâte fine qui ne soit pas plus épaisse d'un écu, & large comme une assiette ; étendés bien cette farce, & mettés dessus un peu de beurre frais rompu par petits morceaux ; couvrés votre tarte d'un couvercle de même pâte bien mince ; mouillés les bords avec un peu d'eau, soudés-les ensemble exactement, & y faites un cordon

façonné comme il vous plaira ; cette tarte ressemble à une petite tourte ; dorés le couvercle, & faites une petite ouverture en croix au millieu, pour donner de l'air à ce qui est dans la tarte ; relevés un peu les pointes de cette ouverture, & les faites cuire au four sur un papier graissé de beurre : il faut une bonne demi-heure ou environ pour la faire cuire. Vous en pouvés faire plusieurs, suivant la quantité de farce que vous avés.

*Tourte de confitures.* Garnissez une tourtiere d'une abaisse de pâte feuilletée, poudrez cette abaisse d'un peu de sucre en poudre ; mettez-y ensuite telles confitures qu'il vous plaira ; vous pouvez mettre moitié de verjus d'un côté, & moitié de groseilles de l'autre : étendez bien l'un & l'autre par-tout proprement avec une cuilliere, y en mettant d'une épaisseur raisonnable ; vous pouvez y ajouter aussi un peu d'écorce de citron confit coupé en petites tranches déliées ; poudrez-y un peu de sucre par-dessus ; couvrés votre tourte d'une abaisse bien mince qui soit découpée par fleurons, un au milieu de quelques-uns autour ; dorez-la légerement & la mettez au four ; faites-la cuire promptement, car il n'y a que la croûte à cuire ; lorsqu'elle sera cuite, vous la sucrerez par dessus & la remettez un peu au four ; puis l'ayant retirée, vous pouvez encore la poudrer d'un peu de sucre.

*Tourte de pommes.* Faites une abaisse de pâte fine & en garnissez une tourtiere ; remplissez-la un peu en hauteur de pommes pelées & coupées par tranches, après en avoir ôté les cœurs & les pepins ; couvrez-la d'une pareille abaisse, dorez-la & la mettez cuire au four : quand elle sera cuite, vous la tirerez du four, & leverez adroitement le couvercle avec un couteau en le passant tout autour ; ensuite vous réduirez en marmelade lesdites pommes, en les écrasant avec un couteau : il faut y mettre du sucre en poudre à discretion, & bien mêler le tout ensemble ; puis étendre bien la marmelade de pommes par toute la tourte, la larder d'écorce de citron confite, y poudrer un peu de canelle en poudre, & encore un peu de sucre en poudre par-dessus, puis la servir froide.

*Tourte de cerises.* Prenez des cerises, ôtez-en les queues & les noyaux, jettez-les dans une poële avec un peu d'eau, mettez-y du sucre ce qu'il en faut & les faire cuire : étant cuites, écumez les & les laissez refroidir ; faites une abaisse de pâte feuilletée, mettez-la proprement dans une tourtiere, l'ayant auparavant graissée de beurre, & rangez proprement vos cerises dedans ; couvrez la tourte d'une autre abaisse découpée, faites un bord autour de la tourte, dorez-la d'œuf tout autour & la mettez cuire au four : étant cuite, tirez-la & la poudrez de sucre, puis remettez-la un moment à l'entrée du four pour la glacer ; tirez-la de la tourtiere, mettez-la sur un plat & la servez chaudement.

*Tourte d'abricots.* Prenez des abricots, pelez-les & en ôtez les noyaux ; faites-les cuire après dans une poële avec du sucre & un peu d'eau : étant cuits ; tirez-les & les laissez rafroidir ; dressés une abaisse de pâte feuilletée & la mettez dans une tourtiere ; rangez vos abricots dedans, & la couvrez d'une autre abaisse découpée ; faites un bord autour, dorez-la & la faites cuite comme celle de cerises, puis servez-la de même.

*Tourte de prunes.* Prenés des prunes, ôtez-en la peau, & les noyaux ; dressez une abaisse de pâte feuilletée & la mettés dans une tourtiere, l'ayant auparavant graissée de beurre ; rangés vos prunes dedans avec quelques tranches d'écorce de citron confite & du sucre en poudre ce qu'il en faut ; couvrés la tourte d'une autre abaisse découpée, faités un cordon autour, dorés-la d'œuf & la mettés cuire au four, étant cuite, servés-la comme les autres.

*Tourte de franchipane.* Passés à l'eau chaude un quarteron d'amandes douces pour en ôter la peau ; pilez-les dans un mortier avec deux onces d'écorce de citron confite ; ajoutés-y deux jaunes d'œufs frais & deux macarons si vous en avés ; mettés y du sucre en poudre à discrétion & un peu d'eau de fleur d'orange ; pilés bien le tout ensemble ; mettés-y ensuite une chopine de crême douce, mêlez bien le tout & le passez à l'étamine ; faités-la cuire : étant cuite, dressés une abaisse de pâte feuilletée dans une tourtiere que vous aurés graissée de beurre ; versés votre crême dedans, & l'étendés comme il faut, mettés çà & là quelques petits morceaux de beurre frais par-dessus ; couvrés votre tourte de la même pâte coupée par petites bandes, ensuite dorés-la légerement d'un jaune d'œuf & la faités cuire ; étant cuite, poudrés-la dessus de sucre, remettés-la encore un moment au four, & la servés chaudement.

# CHAPITRE IV.

## *Des Confitures & des Liqueurs par ordre alphabétique.*

AVant que d'entrer dans la maniere de confire, il est bon d'expliquer comment on *clarifie le sucre.* Il faut mettre dans une poële quatre ou cinq livres de sucre avec une chopine ou trois demi-septiers d'eau, & poser la poële sur le feu : quand le sucre sera fondu & qu'il commencera à bouillir, on jettera dedans un blanc-d'œuf fouetté avec les doigts, & on le fera bouillir jusqu'à ce qu'il s'enfle prêt à répandre : pour lors on y verse un peu d'eau froide pour le faire rabaisser ; & lorsqu'à la deuxiéme fois il vient à s'élever, on l'ôte de dessus le feu, & on le laisse reposer un demi-quart d'heure, pendant lequel tems la crasse noire monte au-dessus & on l'ôte doucement avec l'écumoire ; on le passe ensuite au travers d'une serviette mouillée, & il est clarifié.

Il est encore nécessaire de sçavoir les différentes *cuissons*, pour n'être pas obligé de les répéter dans les articles où il en est parlé.

Premierement, il y a la cuisson à *lissé* c'est-à-dire quand le sucre est clarifié & qu'on lui a donné quelques bouillons : on connoît qu'il est à lissé, en trempant le bout du second doigt dedans, & le portant ensuite sur le pouce, & les ouvrant un peu, il se fait de l'un à l'autre un petit filet qui se rompt d'abord & qui reste en goutte sur le doigt : pour lors il est à lissé.

Secondement, il y a la cuisson à *perlé* ; c'est-à-dire après qu'on l'a fait un peu bouillir, on réitere le même essai ; & si en séparant vos deux doigts, le filet qui se fait, se maintient de l'un à l'autre, alors il est à perlé.

Troisiémement il y a la cuisson à *soufflé* ; c'est-à-dire, après que le sucre a bouilli quelques autres bouillons, on trempe l'écumoire dedans ; & l'ayant un peu sécoué, on souffle dans les trous, en allant & revenant d'un côté à l'autre, & s'il en sort comme des éteincelles ou petites bouteilles, il est à soufflé.

Quatriémement, il y a la cuisson à la *plume*, c'est-à-dire lorsqu'après quelques autres bouillons on souffle encore à travers l'écumoire, il en part de plus grosses & plus longues étincelles ou bouteilles qui s'élevent en haut, alors il est à la plume.

Cinquiémement il y a la cuisson à *cassé* ; & pour connoitre quand le sucre est à cé dégré, on prend un pot plein d'eau fraîche, on trempe le doigt dedans, & ensuite dans le sucre ; on le retire incontinent pour le remettre dans l'eau fraîche, on détache le sucre qui y est attaché ; & s'il se casse ensuite en faisant un petit bruit, il est à cassé.

Et enfin la cuisson au *caramel*, qui est le dernier degré qu'on donne au sucre : on le reconnoît tel, lorsque lui ayant fait prendre encore quelques bouillons, on réitere l'essai comme la cuisson à cassé ; on met ce petit morceau de sucre sous la dent ; s'il ne s'y attache point comme la poix, & qu'au contraire il casse net, il est comme il faut : alors on doit le retirer aussi-tôt, & l'employer à ce que l'on juge à propos. Quand on fait du sucre d'orge, il faut qu'il soit à cette cuisson : il est essentiel de bien veiller à le prendre au point qu'il doit être, parce qu'il seroit dangereux qu'il ne brûlât tout-à-fait, & il ne seroit plus propre à rien de bon, à cause qu'il sentiroit toujous le brûlé. A l'égard du choix du sucre, le plus dur & le plus sonnant est le meilleur.

*Abricots verds confits au liquide.* Il faut avoir des abricots verds avant que le noyau commence à durcir, c'est-à-dire quand ils sont gros environ comme le pouce, il y en a qui les pelent légerement pour en ôter le duvet, & qui les jettent à mesure dans l'eau fraîche ; d'autres pour en ôter le duvet, font une lessive de cette maniere ; ils mettent de l'eau avec un chaudron avec de la cendre de bois neuf, placent le chaudron sur le feu, & ont soin d'ôter avec l'écumoire tous les charbons qui nagent dessus : cette eau ayant bouilli quelque tems, ils la tâtent pour voir si elle est douce & grasse : pour lors ils l'ôtent de dessus le feu & la laissent reposer ; ensuite ils en versent tout le clair dans une poële, & la mettent sur le feu ; puis elle commence à bouillir, ils jettent dedans deux ou trois abricots, pour essayer si le fruit se nettoye bien de son duvet : alors ils jettent tous les autres dedans, & empéchent qu'ils ne bouillent en les rémuant toujours avec l'écumoire ; quand ils y ont été un peu de tems, ils prennent garde si le duvet s'ôte bien comme à l'essai : alors il les tirent de cette lessive les

jettent en même tems dans de l'eau tiéde, & les jettent dedans, ils les font bouillir à grands bouillons pour les faire blanchir, & ils connoissent qu'ils sont blanchis, quand en les piquant avec une épingle, elle ne résiste point & entre aisément : pour lors ils couvrent bien la poële avec un plat, & les laissent reverdir sur un petit feu pendant une heure, d'où ils les tirent pour les mette encore dans de l'eau fraîche : ensuite ils ont du sucre clarifié dans une poële, & la mettent sur le feu ; puis quand le sucre commence à bouillir, ils mettent les abricots égouter dedans, & les font bouillir à petit feu : il faut qu'il y ait assez de sirop, pour que les abricots beignent dedans ; il les font bouillir à deux ou trois reprises ; c'est-à-dire quand le sirop est cuit à lissé, ils mettent la poële hors du feu, & la laissent refroidir, pour que les abricots prennent bien sucre ; après quoi ils les mettent sur un petit feu, & font cuire le sirop à perlé : alors ils les couvrent d'un plat pour les faire reverdir ; puis ils ôtent la poële du feu, les laissent refroidir, & les mettent ensuite dans des pots pour les conserver liquides : quand ils les veulent mettre au sec, ils ne les versent point dans des pots, mais ils les jettent sur un tamis égouter, & les rangent sur des ardoises, planches bien nettes, ou sur des feuilles de fer-blanc faites exprès ; ils mettent du sucre en poudre bien sec dans une serviette, les poudrent légerement, & les portent sécher à l'étuve : quand ils sont secs d'un côté, ils les retournent de l'autre, les poudrent encore légerement de sucre, & les remettent à l'étuve ; ensuite ils les mettent sur des tamis pour les achever de sécher : étant bien secs, ils les rangent proprement dans des coffrets sur du papier blanc, & les placent en lieu sec. Si de ceux que vous gardés liquides, vous voulez dans la suite les mettre au sec, vous n'avez qu'à les égoutter de leur sirop, & pratiquer la même chose qu'à ceux que nous venons d'expliquer.

*Abricots murs confits au liquide.* Prenez telle quantité d'abricots que vous voudrés, qui ne soient point trop meurs ; pelez-les le mieux & le plus délicatement que vous pourrés, & en ôtés le noyau ; mettés-les à mesure dans l'eau fraîche ; faites-en chauffer d'autre qui soit prête à bouillir, mettés vos abricots dedans & les y laissés sans que l'eau bouille, jusqu'à ce qu'ils remontent au-dessus de l'eau, & pour lors vous les retirerez avec l'écumoir & les remettrés dans de l'eau fraîche ; après quoi vous les tirerés & les mettrés égouter sur un tamis, puis sur une livre de fruit vous mettrés une livre de sucre que vous ferés cuire à la plume ; vous jetterés vos abricots dedans l'un après l'autre, vous les mettrés sur le feu & leur donnerés deux ou trois bouillons seulement ; puis vous les retirerés de dessus le feu & les laisserés refroidir, pour leur faire jetter leur humidité & prendre sucre ; ensuite vous coulerés votre sirop dans une autre poële pour le faire rebouillir sept ou huit bouillons sans vos abricots ; après vous remettrés vos abricots doucement dans votre sucre, vous leur donnerés sept ou huit bouillons encore ; vous ôterés votre poële de dessus le feu, & les laisserés refroidir tout-à-fait ; puis remettés-les sur le feu, & les achevés en leur donnant encore quelques bouillons ; ensuite vous les ôtés du feu, vous les laissés refroidir, & les mettés dans des pots pour les garder liquides.

Si vous les voulés tirer au sec sur le champ, vous n'avés qu'à les mettre égouter sur un tamis & les ranger sur des ardoises, les poudrer légerement de sucre, les mettre à l'étuve, & les achever comme des abricots verds. Il vaut mieux les tirer au sec tout de suite que de les garder liquides, parce qu'ils sont sujets à s'engraisser : les abricots verds s'engraissent de même.

*Abricots à mi-sucre.* Prenez des abricots meurs, pelés-les proprement & en ôtés le noyau ; puis faites cuire autant pésant de sucre à la plume, mettés doucement vos abricots dedans, & leur faités prendre un petit bouillon pour leur faire jetter leur eau : ôtés-les du feu & les laissés refroidir ; ensuite mettés-les sur le feu, & les faités bouillir jusqu'à ce qu'ils n'écument plus : étant bien écumés, ôtez-les de dessus le feu, & les laissez encore refroidir ; tirés votre sirop dans une autre poële, & le faites bouillir à part jusqu'à ce qu'il soit cuit à perlé ; ensuite glissés votre fruit dedans, & lui faites prendre un bouillon ; puis vous mettrés vos abricots dans des pots pour les conserver liquides, ou bien vous les tirerés tout d'un tems au sec, de la maniere qu'on a dit pour les abricots verds.

Si de ceux que vous avés gardé liquides, vous les voulés dans la suite tirer au sec, il faut faire chauffer de l'eau dans une poële, & mettre vos pots où sont vos abricots dedans jusqu'à une certaine hauteur, afin que l'eau n'entre point dedans, mais qu'elle les échauffe de maniere que le sirop se rende plus liquide, & qu'on puisse les en tirer en leur entier : pour cela quand ils sont bien échauffés, on les renverse sur un tamis, & on les range ensuite sur des ardoises, on les poudre comme les autres de sucre, on les met sécher à l'étuve, & on les acheve de sécher comme les abricots verds,

*Abricots séchés au four.* Voyez ci-devant page 190, la maniere de faire sécher les fruits qu'on veut garder secs.

*Amandes vertes confites au liquide & au sec.* Elles se confisent de la même maniere que les abricots verds, ainsi consultés en l'Article.

*Caffé*, est une graine qui ressemble aux haricots ; il vient de perse & autres contrées du Levant : on en fait une boisson qui est fort en usage. Pour cela on prend du caffé en féves ce qu'on souhaite, on l'épluche bien, & on le met dans une poële de fer qui soit bien écurée, ou bien on se sert d'une poële à confiture ou d'une terrine qui soit neuve & qui ne sert qu'à cela ; il faut dans l'un ou l'autre de ces vaisseaux bien fricasser ces féves sur un feu de charbon, & les remuer toujours avec une spatule de bois, afin qu'elles grillent également par tout jusqu'à ce qu'elles soient noires & de couleur de fer, prenant garde que le caffé ne brûle point : étant rôti comme il faut, on le tire de la poële & on le jette sur une serviette pour l'essuyer d'une huile que le caffé jette ; ensuite on le broye dans un petit moulin fait exprès ; & si on n'en a point, on le pile dans un mortier, on le passe dans un tamis, & on le serre dans un sac de cuir, de peur qu'il ne s'évente. Pour le préparer, vous faites bouillir une pinte d'eau dans une caffétiere, & quand l'eau bout, vous la retirez du feu, & mettez dedans trois cuillerées de caffé en poudre ; ou bien si vous voulés le peser, un demi-quarteron pour pinte suffit, & vous le mêlés bien avec l'eau : puis remettés la caffetiere auprés du feu, & le faites bouillir doucement dix ou douze bouillons ; & s'il veut monter, vous l'empêchez en le retirant un peu du feu : ayant ainsi bouilli, vous l'ôtés du feu & le laissés reposer, afin que le marc tombe au fond : quand on est pressé, on verse dedans une petite cuillerée d'eau froide pour le clarifier plutôt. Votre caffé étant ainsi préparé, vous le versés dans vos tasses par inclination tout chaud, & y jettés des petits morceaux de sucre à discrétion, suivant votre goût ; quelques-uns y mettent du sirop de sucre préparé.

On le fait aussi au lait : pour cela on fait bouillir du lait au lieu d'eau, & quand il bout, on a soin de le bien écumer ; puis on met la même dose de caffé, & on le sert de même.

Le caffé rafraichit le sang, il dissipe & abaisse les vapeurs & les fumées du vin, il aide à la digestion, il reveille les esprits, & empêche de trop dormir ceux qui ont besoin de veiller.

Nous avons le caffé gros & blanchâtre qui nous vient par MOCKA, & le petit verdâtre qui nous est apporté du Caire : on préfere celui-ci comme le plus meur, de meilleur goût, & le moins sujet à se gâter. Les vaisseaux de terre vernissés sont les plus propres pour le rôtir, à cause de l'impression que ceux de fer ou d'airain peuvent lui communiquer. La marque du juste dégré de sa torréfaction est la couleur tirant sur le violet. On ne doit le pulveriser qu'autant & au moment qu'on veut l'infuser, afin qu'étant aussi-tôt jetté & mêlé dans l'eau bouillante, l'infusion en soit plus agréable, & souffre moins de dissipation pour les parties volatilles.

*Cerises liquides.* Ayés de belles cerises & bien meures, ôtés-en les queues & les noyaux & faites fondre trois quarterons de sucre pour livre de fruit ; clarifiés-le & le faites cuire à soufflé : mettés vos cerises dedans & leur faités prendre une quinzaine de bouillons couverts ; après cela, ôtés-les de dessus le feu & les laissés refroidir ; mettés-y un verre de jus de groseilles pour leur donner une belle couleur ; remettés-les ensuite sur le feu & les faites bouillir jusqu'à ce que le sirop soit revenu à perlé ; écumez-les bien, mettez-les dans des pots, & les couvrez de papier quand elles seront froides. Si vous les voulés tirer au sec après qu'elles sont confites de cette maniere, jettés-les sur un tamis pour les égouter ; étant froides, rangez-les sur des ardoises, poudrés-les légerement de sucre, & les mettés sécher à l'étuve : quand elles sont séches d'un côté, on les retourne de l'autre ; on les poudre encore de sucre, & on les acheve de sécher sur des tamis ; ensuite on les serre dans des boëttes avec du papier blanc, on les range lit par lit, & on met du papier entre, puis on les place en lieu sec.

Si vous les voulés confire au liquide avec le noyau, il faut seulement leur couper la moitié de la queue, leur donner la cuisson du sucre un peu plus forte, à cause du noyau, & observer la même chose que pour les autres.

*Cerises séchées au four.* Pour cela on les met sur une claie ; il faut que la chaleur du four soit moderée, c'est-à-dire qu'on les met dans le four quand le pain est retiré ; lorsqu'elles sont séches comme il faut, on les serre dans des boëtes pour le besoin. Au surplus voyez ce qui a été dit ci-devant, page 190.

*Chocolat*, est une composition de cacao, de vanille, de clous de girofle, de canelle, de macis & de sucre, dont on fait une pâte qu'on met par livres, & demi-livres & quarterons. Le chocolat soutient & retablit la chaleur naturelle, il nourrit, dissipe les humeurs, fortifie & entretient la voix. On en fait une liqueur qui échauffe, & fortifie l'estomac & la poitrine : elle se fait de cette maniere.

Mettés dans une chocolaterie ou caffeterie de l'eau, laissez-la bouillir, & sur quatre prises

ou taſſées de chocolat rapé menu avec un quarteron de ſucre, ſuppoſé que le chocolat ne ſoit point aſſez ſucré, laiſſez bouillir le tout trois ou quatre bouillons, & le tirez du feu, puis laiſſés-le un peu mitonner : quand on eſt prêt à le ſervir, on met un bâton dedans, au bout duquel il y a une eſpéce de maſſe toute découpée, & on le tourne en le roulant dans les mains ; cela fait mouſſer la liqueur : on en verſe une taſſe, & on reccommence encore à tourner pour le faire mouſſer juſqu'à ce qu'on ait tout ſervi ; il ne faut point que la maſſe du bâton touche le fond de la chocolatiere en le tournant. Si vous n'en voulez qu'une taſſe, ne mettez qu'une taſſée d'eau avec une once de chocolat, & gros comme une noix de ſucre.

Si vous voulés faire du chocolat au lait, vous prendrés autant de lait que vous prendriez d'eau pour le faire comme ci-deſſus que vous ferez bouillir, ayant attention qu'il ne tourne & qu'il ne s'en aille par-deſſus, vous le retirerez après du feu, & y mettrez autant de chocolat rapé & de ſucre comme à l'autre ; vous pouvez pourtant diminuer la doſe du ſucre, ſi vous l'aimez moins ſucré : le tout ainſi mis dans la chocolatiere, vous le remuerés bien avec le bâton pour le faire mouſſer, & le ſervirés.

*Citrons* ou *Oranges confites au liquide & au ſec.* On les confit entiers, en bâtons ou en zeſtes : pour cela, ſoit oranges ou citrons, il faut choiſir les plus beaux, les peler proprement & légerement, & les mettre à meſure dans l'eau fraîche afin qu'ils ne noirciſſent point : enſuite vous ferez chauffer de l'eau ſur le feu, & quand elle bout, vous mettés vos oranges ou citrons dedans, & le laiſſez bouillir juſqu'à ce qu'ils ſoient mollets ; vous eſſayerez avec une tête dépingle ; ſi elle entre aiſement dans la chair du citron, c'eſt une marque qu'ils ſont cuits & aſſez blanchis, alors vous les tirerés hors de l'eau, les remettrés dans de l'eau fraîche, & y paſſerés un ou deux jus de citron pour les tenir blancs : puis vous les en retirerez pour les vuider avec une petite cuilliere faite exprès, par le bout où tenoit la queue, ſi vous les voulez entiers ; ſinon vous ſéparerés l'écorce en quartiers ou en bâtons, & vous en ôterés le jus ; à meſure que vous les vuidés ou coupés par quartiers, vous les remettés dans l'eau fraîche ; eſuite vous faites clarifier du ſucre & le laiſſés un peu cuire ; vous tirez vos citrons hors de l'eau, vous les mettés dans le ſucre, & les faites bouillir ſept ou huit bouillons ; il eſt bon que les citrons ou oranges nagent dans le ſucre : verſez le tout dans une terrine & les laiſſez prendre ſucre juſqu'au lendemain ; enſuite égoutez le ſirop ſans ôter le fruit, faites-lui prendre une trentaine de bouillons, & le jettés ſur vos citrons qui ſont dans la terrine : vous les laiſſés en cet état encore prendre ſucre pendant trois ou quatre heures ; vous égoutés encore le ſucre & le faites cuire juſqu'à ce qu'il ſoit à liſſé ; vous le jettés encore ſur votre fruit & le laiſſez encore refroidir : enfin vous l'égoutés pour la troiſiéme fois ; vous l'augmentés de ſucre, ſuppoſé qu'il n'y en ait pas aſſez ; vous le faites cuire juſqu'à perlé ; vous mettés votre fruit dedans, & lui faites prendre un bouillon ou deux ; enſuite vous ôtés la poële du feu, vous rangez votre fruit dans des pots, & verſés par-deſſus du ſirop ce qu'il en faut : quand ils ſont froids, vous les couvrez de papier & les gardez liquides. Vous pouvez les tirer au ſec ſur le champ : pour cela il faut les mettre égouter de leur ſirop ; & quand ils ſont froids, vous faites cuire du ſucre neuf à la plume, vous jettez votre fruit dedans, & lui faites prendre un bouillon couvert ; après cela ôtez la poële du feu & laiſſés-la un moment abaiſſer le bouillon : puis vous travaillés & blanchiſſés votre ſucre dans un coin de la poële contre le bord, & paſſés vos citrons dans ce ſucre blanchi ; tirés-les enſuite du ſucre avec deux fourchettes, & les mettez égouter ſur un clayon de fil-d'archal, ils ſeront bien-tôt ſecs. Quand de ceux que vous avez gardé liquides, vous les voulés tirer au ſec, vous n'avés qu'à pratiquer la même choſe ayant ſoin auparavant de les égouter de leur ſirop.

Si vous voulez faire des zeſtes, il faut couper l'écorce des citrons de haut en bas le plus mince que vous pourrez ; & les couper par petites bandes larges d'un doigt, pour les mettre à meſure dans l'eau fraîche, de peur qu'ils ne noirciſſent ; enſuite vous faites chauffer de l'eau, & quad elle bout vous les jettés dedans & les faites blanchir : vous connoiſſez qu'ils ſont blanchis, lorſqu'en en prenant un il s'écraſe aiſément ſous les doigts ; alors il les faut retirer de l'eau ; les remettre dans de nouvelle eau fraîche, & les changer de deux ou trois eaux, enſuite les tirer de l'eau, les égouter & les mettre au ſucre clarifié : vous leur faites prendre ſept ou huit bouillons, vous ôtez la poële du feu, & les verſez dans une terrine, où vous les laiſſez juſqu'au lendemain, que vous égoutez le ſirop comme ci-deſſus ; après quoi vous le faites cuire à liſſé & le jettez ſur vos zeſtes : vous les laiſſez en cet état juſqu'au lendemain que vous les égoutés encore, & que vous faites cuire le ſirop à perlé pour le jetter encore deſſus : quand ils ſont froids, vous les tirez du ſucre, vous les mettez égouter ſur une grille de fil-d'archal, & les portez ſécher à l'étuve : enſuite vous les achevez de ſécher en

les mettant sur un tamis à l'étuve, & quand ils sont bien secs, vous les serrez & vous vous en servez au besoin.

*Coins confits au liquide.* On doit choisir des coins bien meurs, qui soient jaunes & sains, les piquer avec la pointe d'un couteau, & les mettre bouillir dans l'eau jusqu'à ce qu'ils soint bien mollets : ensuite on les tire pour les mettre dans l'eau fraîche ; puis on les pele & on les coupe par quartiers, on en ôte les cœurs, & on les jette à mesure dans de l'eau fraîche : quand tout est pelé on les tire de l'eau & on les met égouter ; après quoi on les jette dans un sucre cuit à lissé : les ayant couvert, on les fait bouillir doucement à petit feu, on les ôte de tems en tems de dessus le feu pour les écumer : & pour les achever, on fera cuire le sirop à perlé, on les laissera refroidir, & on les mettra dans des pots ; il faut pour livre de fruit livre de sucre.

Pour les faire bien rouges, quelques-uns y mettent un verre de vermeil en cuisant dans le sucre ; mais pour le plus sûr, c'est d'y jetter de la cochenille preparée de cette maniere : on pile un peu de cochenille dans un petit mortier avec autant de crême de tartre ; on fait bouillir un verre d'eau ; & quand l'eau bout, on y met la cochenille & la crême de tartre dedans ; puis on mêle bien le tout avec un petit bâton, & on y ajoute gros comme un pois d'alun pilé : il faut que cela ne bouille qu'un moment ; ensuite on le passe dans un petit linge, & on en met dans les coings quand ils cuisent ce qu'on juge à propos.

*Compote de Pommes de reinette.* Prenés une demi-douzaine de pommes de reinette, coupez-les en deux & en ôtez les cœurs ; piqués-les dans la peau avec la pointe d'un couteau, & les jettez à mesure dans l'eau fraîche ; ensuite tirez-les & les mettez dans une petite poële avec un quarteron de sucre & quatre verres d'eau ; couvrez-les & les faites cuire à petit feu jusqu'à ce qu'elles soient mollettes ; puis dressez-les dans un compotier ; & si le sirop n'est pas assez cuit, faites-lui prendre encore quelques bouillons, versez-le sur vos pommes, & les servés.

*Compote de pommes en gelée.* Prenez huit pommes de reinette, pelez-les & les coupés en deux ; ôtés-en les cœurs, & jettez les pommes à mesure dans l'eau fraîche, de crainte qu'elles ne noircissent ; mettez les pelures & les cœurs avec encore quatre ou cinq pommes coupées par morceaux dans une poële avec deux pintes d'eau, & faites une décoction de tout cela : le tout étant bien cuit, passez-le au travers d'un tamis sans le presser ; puis dans cette décoction vous mettrés une demi-livre de sucre, & la porterés sur le feu ; ensuite vous jetterés vos pommes pelées dedans, & les ferez cuire à petit feu jusqu'à ce qu'elles soient mollettes, ayant soin qu'elles ne cuisent trop & ne deviennent en marmelade ; lorsqu'elles seront cuites, vous les retirerez de dessus le feu, les tirerez l'une après l'autre, & les rangerez dans un compotier ; cela fait, vous remettrez votre sirop sur le feu, & le ferez cuire jusqu'à ce qu'il soit en gelée, prenant bien garde de le laisser brûler ; étant tiré & un peu refroidi, vous le remuerez bien avec une cuilliere, vous en couvrirez vos pommes & les servirez. On connoît que le sirop est en gélée, quand en en prenant avec l'écumoire, on le voit tomber à grosses gouttes, & non pas couler par file.

*Compote de Poires de petit muscat.* Prenez deux livres de ces petites poires, piquez-les par la tête avec un piquoir, que cela pénétre jusqu'au cœur, puis pelez-les proprement, ratissez-leur la queue & en coupez un petit bout, jettez-les à mesure dans l'eau fraîche ; ensuite faites bouillir de l'eau & les jettez dedans ; faites-les bouillir jusqu'à ce qu'elles soient presque cuites, après quoi retirez-les & les jettez dans de l'eau fraîche ; faites fondre & clarifier une demi-livre de sucre, & vos poires étant tirées de l'eau, mettez-les dans le sucre, & les faites bouillir jusqu'à ce que le sirop soit presque fait ; ensuite vous les retirerez du feu, vous les remuerez & les écumerez bien, vous y jetterez un demi jus de citron, vous les dresserez dans un compotier avec du sirop & les servirez.

Les *Compotes de poire de rousselet*, *de bellissime*, autrement dit *jargonnele de Martin-sec* & *blanquette*, se font de même ; & comme elles sont plus grosses que les petits muscats, vous les pouvez blanchir, c'est-à-dire les faire cuire dans de l'eau avant que de les peler ; vous pouvez aussi les couper par la moitié, y mettre la même dose de sucre, & les achever de la même façon que celle ci-dessus.

*Compotes d'autres poires plus grosses*, [ comme bon-chrétien d'hiver, franc-real, d'angobert & autres. ] Faites-les bouillir dans de l'eau jusqu'à ce qu'elles soient cuites ; ensuite vous les pelerez & les couperés en deux ou en quatre, vous en ôterez le cœur, & les jetterez à mesure dans de l'eau fraîche ; puis vous ferez fondre du sucre à proportion du fruit, & le clarifierez, après quoi vous mettrez votre fruit dedans & ferez votre sirop comme aux autres compotes ; étant hors de dessus le feu, vous les remuerez & écumerez bien, puis presserez dessus la moitié d'un citron, vous les dresserez dans un compotier, & les servirés.

*Compotes de poires grillées* Faites griller des poires sur le charbon pour leur donner une belle

couleur, & faites ensorte qu'elles soient bien grillées par-tout ; puis tirez-les & les mettez cuire sous une cendre chaude pendant une demi-heure ou plus, si elles sont dures à cuire ; ensuite tirés-les & les nettoyez bien de leur peau brûlée ; si elles sont grosses, coupez-les par la moitié & en ôtés le cœur, ; après quoi mettez-les dans un petit sirop, ou bien dans du sucre en poudre & un demi-verre d'eau ; vous le feres bouillir, & prendrez garde de ne les point laisser trop cuire ; étant comme il faut, vous les dresserez dans un compotier & les servirez.

*Compotes de poires d'une autre maniere.* Prenez des poires de certeau, de martin-sec, de livre ou autres, pelez-les, & si elles sont grosses,, coupez-les par quartiers, & les mettez dans un pot de terre avec de l'eau : il n'en faut que pour les baigner ; jettés-y un quarteron de sucre pour chaque livre de fruit, avec de la canelle & un clou de girofle ; couvrez bien le pot & le faites cuire à petit feu : lorsqu'elles seront à moitié cuites versez-y un verre de vin rouge, & les tenez toujours bien couvertes pour les faire rougir, ayez soin de les remuer de tems en tems de peur qu'elles ne s'attachent au fond ; étant cuites, dressez-les dans un compotier, mettez-y du sirop dessus, & les servez.

*Compotes de coings rouges.* Prenez des coings, pelez-les & les coupez par quartiers, ôtez-en les cœurs & les jettez à mesure dans l'eau fraîche ; prenez-en les pelures & les cœurs avec d'autres coings coupés par morceaux, faites-les bien bouillir dans de l'eau jusqu'à ce qu'ils soient cuits ; tirez-en une décoction, & passez-la au travers d'un tamis. Mettez cette décoction dans une poële sur le feu, avec du sucre raisonnablement, & de l'eau si la décoction est trop forte, jettez vos quartiers de coings dedans, & les faites bouillir à petit feu, ayant soin de les couvrir ; ajoutez-y un petit morceau de canelle en bâton : lorsque vos coings seront cuits, dressez-les dans un compotier, faites cuire votre sirop en gelée, versez-le sur votre fruit, & servez votre compote chaudement.

Si vous voulez que votre compote soit blanche, ne pelez point votre fruit, coupés-les seulement par la moitié, & les faites blanchir dans l'eau bouillante : quand votre fruit est mollet & cuit, tirez-les de l'eau bouillante & les jettez dans de l'eau fraîche ; ensuite pelez-les proprement & les mettez encore dans de nouvelle eau fraîche, de peur qu'ils ne noircissent ; puis tirez-les, mettez-les dans un sucre clarifié, & leur faites prendre dix ou douze bouillons écumez-les bien, dressez-les dans un compotier, versez le sirop dessus, & les servez.

On peut encore, si l'on veut, sans les faire blanchir à l'eau, les envelopper dans du papier ; les mouiller, les enterrer sous la cendre chaude, & les faire cuire doucement : lorsqu'ils sont cuits, on les tire du feu, on les coupe par quartiers, on en ôte les cœurs, on les pele & on les met dans une petite poële avec un peu d'eau & de sucre, on les fait bouillir doucement, jusqu'à ce que le sirop soit fait, on les écume bien, on les dresse dans un compotier, puis on sert comme les autres.

*Compote d'abricots verds.* Il faut les prendre dans le tems qu'on les prend pour les confire, ensuite les peler légerement ou les passer à la lessive, comme nous l'avons marqué à l'Article des abricots verds confits pour leur ôter leur duvet ; après qu'ils sont pelés ou bien nettoyés de leur duvet, on les perce par le milieu avec un piquoir, & on les met à mesure dans l'eau fraîche, ensuite on fait bouillir d'autre eau sur le feu, & on les jette dedans pour les faire blanchir : quand ils sont blanchis, ce qui se connoît en les piquant avec une épingle, & qu'elle entre aisement, alors on les tire du feu, on les couvre pour les faire reverdir, & ensuite on les jette sur un tamis pour les égouter ; on les met dans du sucre clarifié & on les fait bouillir une douzaine de bouillons puis on les laisse refroidir une heure ou deux pour les faire prendre sucre, après quoi on les remet sur le feu, on leur fait encore prendre une douzaine de bouillons, & on les laisse aussi refroidir ; puis on les dresse dans un compotier avec un sirop ce qu'il en faut, & on les sert froids.

*Compote d'abricots meurs.* Prenez une douzaine d'abricots, fendez-les par la moitié, & en ôtez les noyaux ; mettez ensuite une demi-livre de sucre dans une poële, faites-le fondre avec un peu d'eau, & le laissez cuire jusqu'à perlé ; rangez vos moitiés d'abricots dedans, & les faites bouillir une trentaine de bouillons ; ensuite retirez-les du feu & les remuez doucement, afin d'amasser l'écume que vous ôterez avec du papier ; quand les abricots auront jetté leur eau, vous les remettrez sur le feu bouillir dix ou douze bouillons ; & s'il y a encore de l'écume, vous l'ôterez, puis vous les laisserez refroidir, les dresserez dans un compotier & les servirez. Si par hazard vos abricots étoient trop durs, vous pouvez les passer à l'eau & les y faire prendre un bouillon ou deux ; après quoi les retirer & les jetter dans l'eau fraiche, les égouter & les mettre dans du sucre, comme nous l'avons dit ci-dessus. Si vous voulez les peler, il ne tiendra qu'à vous ; souvent on les pele, & souvent aussi on ne les pele pas, cela dépend de la fantaisie. Quand ils sont pelés, la compote est plus belle, mais elle n'a pas tant de goût,

parce qu'avec la peau elle sent plus le fruit, ce qui est le plus agréable

*Compote de Pêches.* Elle se fait de la même maniere.

*Compote d'amandes vertes.* Elle se fait comme celle d'abricots verds dans la saison; ceux qui en veulent servir toute l'année, ont la précaution, comme aux abricots, d'en confire au liquide; & lorsqu'ils veulent en faire des compotes, ils prennent de ces fruits ce qu'ils jugent en avoir besoin, & une partie du sirop qu'ils mettent dans une poële, les font décuire avec un peu d'eau les laissent bouillir quelques bouillons, & les dressent comme le autres dans un compotier, puis les servent chaudes ou froides.

*Compote de Groseilles vertes.* Ayez de belles groseilles vertes, fendez-les par un côté, avec un petit couteau, & en ôtez les pepins: faites chauffer de l'eau & le jettez dedans, il ne faut point qu'elle bouille: quand elles seront montées au-dessus de l'eau, vous ôterez la poële de dessus le feu, & les laisserez refroidir, en les couvrant de quelque chose pour les faire reverdir; ensuite tirez-les de l'eau & les jettez dans l'eau fraiche; puis faites clarifier du sucre & les mettez dedans; faites-leur prendre une vaingtaine de bouillons & les laissez refroidir pour prendre sucre; ensuite remettez-les sur le feu & leur donnez encore quelques bouillons dressez-les dans un compotier, & les servez.

*Compote de groseilles rouges.* Egrenez une livre de belles groseilles, & faites cuire une demi-livre de sucre à la plume; jettez vos groseilles dedans, leur faitez prendre sept ou huit bouillons couverts; tirez-les du feu, écumez-les & les laissés refroidir; dressez-les dans un compotier & les servez.

*Compotes de Cerises.* Ayez des belles cerises, coupez-leur la moitié de la queue, & faites cuire du sucre à perlé; jettez vos cerises dedans, laissez-leur prendre une quinzaine de bouillons; ensuite ôtez-les du feu, remuez les & les écumez bien, puis dressez-les dans un compotier: il faut demi livre de sucre pour livre de fruit.

*Compote de Framboises.* Prenez des belles framboises bien fraîches qui ne sentent point la cantaride: faites cuire du sucre à perlé & y jettez votre fruit dedans; vous lui ferez prendre un bouillon couvert, puis vous ôterez votre poële de dessus le feu, & laisserez prendre sucre à votre fruit pendant un quart-d'heure en le remuant un peu; donnez encore un bouillon à vos framboises, laissez les refroidir & les dressez dans un compotier: il faut, comme aux cerises, demi livre de sucre pour livre de fruit.

*Compote de Prunes.* Ayez de belles prunes, soit perdrigon, mirabelle ou autres, piquez-les autour avec une épingle; ensuite faites chauffer de l'eau, & quand elle est prête a bouillir, jettez vos prunes dedans & les faites blanchir jusqu'à ce qu'elles soient mollettes; puis tirez-les de l'eau & les mettez aussi-tôt dans de l'eau fraîche, d'où vous les tirez & égoutez pour les mettre au sucre clarifié, & leur y faire prendre trois ou quatre bouillons; après quoi vous les ôtez du feu & les laissez prendre sucre; ensuite vous les remettez sur le feu bouillir encore deux ou trois bouillons, & les laissez aussi un peu reposer pour qu'ils prennent bien sucre, vous leur donnez encore quelques bouillons, vous les écumez & les dressez dans un compotier. Si votre sirop n'est pas assez cuit, vous l'acheverez à part & le verserez sur votre fruit: pour une livre de fruit il faut demi livre de sucre.

*Compote de Verjus.* Prenez une livre ou deux de verjus du plus gros, fendez chaque grain par un des côtés, & avec la pointe d'un petit couteau vous en ôtez les pepins, & mettez les grains à mesure dans l'eau fraîche; ensuite faites bouillir d'autre eau sur le feu, tirez votre verjus de la premiere eau, & le laissez égouter: quand votre eau bout, jettez votre verjus dedans; & lorsque l'eau recommence à bouillir, tirez la poële du feu, couvrez-la & la laissez refroidir. Faites fondre une livre de sucre & le clarifiez, puis mettez votre fruit dedans & le faites bouillir à petit feu, le tenant toujours couvert; & lorsque vous verrez qu'il verdira, vous l'acheverez promptement comme les autres compotes.

*Compote de Marrons.* Faites cuire de beaux marrons sur la braise, ayant soin auparavant de les fendre un peu avec un couteau; étant cuits, pelez-les promprement & les applatissez un peu entre les mains; mettez-les dans une poële avec un peu de sucre clarifié, ou de sirop d'abricots ou de pommes si vous en avez; jettez-y un peu d'eau pour le décuire, & faites mitonner vos marrons à petit feu: quand ils ont bien pris sucre, on les dresse dans un compotier avec le sirop, on presse dessus un jus de citron ou d'orange aigre, & on les sert.

*Conserve de fleurs d'Orange.* Prenez un quarteron de fleurs d'oranges bien épluchées, hachez-les grossierement, & les arrosez en les coupant d'un peu de jus de citron; ensuite mettez clarifier une livre de sucre & le faites cuire à la forte plume; étant à cette cuisson, vous le tirez de dessus le feu & le laissez reposer un moment; puis vous jettez votre fleur d'orange dedans, & la mêlez bien avec une cuilliere dans le sucre, de maniere que toute la fleur soit bien partagée par-tout: remuez bien le sucre tout autour de la poële, jusqu'à ce qu'il com-

mence à se former dessus une petite glace : alors coulez votre conserve dans des moules de papier que vous avez préparés exprès ; vous n'en jettez si vous voulez qu'une partie, & l'autre vous la dressez promptement avec une cuilliere en tablette sur du papier. Celle qui sera dans les moules de papier, lorsqu'elle sera prise, vous la marquerez avec un couteau de la grandeur que vous voudrez qu'elle soit; puis quand elle sera froide tout-à-fait, vous la casserez aisément à l'endroit où vous l'aurez marquée, vous la serrerez, & vous vous en servirez au besoin.

*Conserve de Violettes.* Ayez un quarteron de fleurs de violette bien épluchées, pilez-les dans un mortier; faites cuire une livre de sucre à la petite plume, ôtez-le de dessus le feu, laissez-le un peu reposer, & remuez le sucre avec une cuilliere quatre ou cinq fois autour de la poële & au milieu; puis jettez vos fleurs pilées dedans, mêlez bien le tout, & y mettez un peu de jus de citron si vous voulez. Vuidez aussi-tôt votre conserve dans des moules de papier, ou dressez-la promptement en tablette avec une cuilliere sur du papier en long, rond ou ovale, comme vous le souhaiterez. A l'égard de celle qui est dans les moules, quand elle est prise, il faut la marquer avec la pointe d'un couteau de la grandeur que vous souhaitez ; & lorsqu'elle sera froide, elle se rompra aisément.

*Conserve de rapure de Citron.* Prenez un citron & le rapez de tous côtés jusqu'au jus ; vous en prendrés la moitié, & vous ferés cuire une livre de sucre à la plume ; vous mettrés la rapure de citron dedans, & vous descendrés votre poële de dessus le feu ; vous remuerés bien le tout ensemble avec une cuilliere, vous laisserés reposer votre sucre un moment ; & quand vous verrés que la glace se formera par-dessus, vous la dresserés dans des moules de papier ; puis lorsqu'elle sera froide, vous la couperés par petits quarrés.

*Conserve de Pistaches* ou *d'Avelines*, ou *d'autres fruits.* Prenés un demi-quarteron de pistaches cassées, passés-les à l'eau bouillante pour les peler : étant pelées, lavés-les dans de l'eau nette, tirés-les & les faites sécher sur une serviette ; pilés-les ensuite, ensorte qu'il ne reste point de grumeaux, & mêlés-y un peu d'eau de fleur d'orange, ou de marmelade de quelque fruit que vous aurés, ou bien de la chair de citron ou d'orange : il faut bien piler & incorporer le tout ensemble ; puis vous ferés cuire une livre de sucre à la plume, & mettrés vos pistaches pilées dedans : vous descendrés votre poële de dessus le feu, & remuerés bien le tout avec une cuilliere, vous laisserés un peu reposer votre sucre ; & quand vous verrés que la glace commencera à se former par-dessus, vous la dresserés comme les autres, puis vous la couperés en petits quarrés lorsqu'elle sera prise.

Si vous voulés faire quelques autres conserves, vous pouvés faire de même, en observant bien l'humidité ou la sécheresse des fruits dont vous voulés faire de la conserve ; & si c'est de la conserve de cerises, il faut en ôter les noyaux, les écraser & les mettre dessécher sur le feu, pour leur faire dissiper toute leur humidité, ensorte qu'une livre soit réduite en un quarteron pour livre de sucre que vous ferés cuire à la plume ; vous jetterés votre fruit dedans, & remuerés bien le tout avec une cuilliere, puis vous dresserés votre conserve comme les autres. Vous ferés de même des framboises & des groseilles ; mais en les écrasant il les faut passer au travers d'un tamis à cause des pepins, les mettre dessécher, & faire cuire votre sucre à la forte plume : vous jetterés votre fruit dans votre sucre, après qu'il aura été bien desséché ; vous remuerés bien le tout avec une cuilliere, & les dresserés comme les autres dans des moules de papier, ou avec la cuilliere sur du papier en rond, long ou ovale, comme vous le souhaiterés.

*Cornichons*, sont des petits concombres qui n'ont pû profiter & parvenir à maturité : on les confit avec du vinaigre & du sel, pour en faire des salades l'hiver; on les prend sur la fin d'Août & en Septembre. Pour cela on en prend telle quantité que l'on veut, gros à peu près comme le doigt ; on les frote avec un linge, ou bien on les fait sécher au soleil ; & après avoir fiché un clou de girofle dans les plus gros, on les range proprement dans un pot de grès, on y met du sel raisonnablement, du poivre concassé & quelques clous de girofle ; puis on verse par-dessus du vinaigre & de l'eau, c'est-à-dire sur deux pintes de vinaigre fort une d'eau ; il faut que les cornichons baignent : & pour servir de fourniture à ces sortes de salades, on confit en même tems de la passepierre, de l'estragon, des gros côtons de pourpier & des capres, même des fleurs de genet & des petits melons : on a soin de bien fermer le pot avec du papier double, ou bien on coule du beurre fondu dessus pour qu'ils ne prennent point d'air, & au bout de six semaines on s'en sert dans le besoin.

*Cotignac.* On prend une douzaine de coings ; s'ils sont gros, il n'en faut que huit ; on les coupe par petits morceaux, & on les fait bouillir dans cinq ou six pintes d'eau pour en faire une bonne décoction ; on fait réduire cela à deux pintes que vous passerés dans un linge blanc qui soit fort ; puis vous mettrés votre décoction dans une poële à confiture avec quatre livres

de sucre, parce qu'une livre de fruit en décoction est une chopine mesure de Paris; vous ferés bouillir le tout jusqu'à ce qu'il soit en gelée, vous descendrés votre poële de dessus le feu, la laisserés un peu reposer : il ne faut point attendre que votre cotignac soit froid pour le verser dans des boëtes ou dans des pots; au contraire il est nécessaire qu'il soit encore chaud : s'il n'étoit point assés rouge, vous pourriés vous servir de cochenille préparée, comme nous avons dit à l'article des coings : de cette maniere vous aurés du cotignac, qui se fait ordinairement dans les maisons pour garder & pour donner à ceux qui sont incommodés de la dissenterie; ce qui est bon aussi pour les gens en santé.

On appelle encore cotignac certaine confiture qu'on fait avec du moût, autrement dit du vin doux sortant de la cuve ou du pressoir : pour cela vous mettés un seau de vin doux dans un chaudron, vous le faites bouillir sur un feu clair, & le laissés réduire jusqu'à ce qu'il n'y en ait plus qu'un tiers; ensuite vous prenés des poires de rateau ou certeau, vous les pelés, les coupés par quartiers, vous en ôtés les cœurs & les jettés dans votre vin doux, puis vous les faites cuire, prenant garde en bouillant qu'il ne brûle; & lorsque les poires sont cuites, & que le sirop a pris une bonne consistance, pour lors vous descendés le chaudron de dessus le feu, vous le laissés un peu réposer, & dressés votre cotignac dans des pots : quand il est froid, vous le couvrés de papier, & le serrés pour vous en servir au besoin.

*Créme.* La plus naturelle qu'on puisse manger est celle qu'on leve de dessus les terrines de lait, quand il est un peu reposé : on la met dans une jatte, on y jetre du sucre en poudre à discrétion, & on la sert.

*Créme fouettée.* Mettés de la crême fraîche, la quantité qu'il vous plaira, dans une terrine avec du sucre en poudre à discrétion, & le blanc d'un œuf frais; fouettés bien le tout ensemble avec un petit balai de bouleau, & à mesure qu'elle monte, levés ce qui est monté avec une écumoire, & dressés-la en pyramide dans une jatte. On la garnit tout autour de lardons d'écorce de citron verd confit, & on la sert.

Ceux qui aiment l'eau de fleur d'orange, peuvent y en mettre en la fouettant.

*Eau de violette.* Ayés de la violette cueillie avant le soleil levé, & jamais par la pluie; deux bonnes poignées suffisent pour deux pintes d'eau; il faut les bien éplucher, & ne prendre que la feuille des fleurs qu'on met dans l'eau avec une demi-livre de sucre; on laisse infuser le tout pendant six heures; ensuite on la passe à travers un linge & on la met rafraîchir.

*Eau de jasmin.* On prend deux poignées de fleurs de jasmin épluchées, on les met infuser dans une pinte d'eau avec un bon quarteron de sucre pendant cinq ou six heures; ensuite on la passe dans un linge & on la fait rafraîchir. Si on est pressé, on peut la battre d'un pot dans un autre, jusqu'à ce qu'elle ait pris le goût du jasmin, puis la passer & la mettre rafraîchir.

*Eau de fleurs d'orange.* Ayés un quarteron de fleurs d'orange, & n'en prenés que la feuille : mettés-la dans deux pintes d'eau avec une demi-livre de sucre; faites infuser le tout dans une terrine pendant deux heures : ensuite passés-la à la chausse ou dans un linge blanc, & la mettés rafraîchir.

On peut faire de pareilles eaux que celles ci-dessus, de fleurs de *jonquille*, de *roses muscates*, de *tubereuses*, de *geroflée*, d'*œillets*, & généralement de toutes autres *fleurs odoriferentes*. Si la liqueur se trouve trop sucrée, vous y mettés de l'eau; si elle ne l'est pas assés, vous y ajouterés du sucre : l'infusion faite, vous passerés le tout à la chausse, la ferés rafraîchir & la donnerés à boire.

A l'égard des fleurs de *roses*, on peut les piler dans un mortier de marbre, les laisser fermenter dans une terrine pendant huit ou dix heures, puis les mettre dans un linge & en exprimer le suc dans une presse : si on les mettoit à la presse sans les avoir laissé fermenter, elles rendroient bien moins de suc & creveroient le linge.

*Eau de fraises.* Il faut sur une pinte d'eau mettre une livre de fraises que vous écraserés dans ladite eau; puis vous y mettrés un quarteron ou cinq onces de sucre, & vous y presserés un jus de citron; vous laisserés ensuite infuser le tout pendant une demi-heure, vous la passerés à la chausse jusqu'à ce qu'elle soit bien claire, vous la mettrés rafraîchir & la donnerés à boire.

*Eau de groseilles.* Prenés une pinte d'eau avec une livre de groseilles bien meures que vous aurés épluchées, écrasés-les dans ladite eau, & mettés un quarteron ou cinq onces de sucre, vous la laisserés infuser une demi-heure, & vous la passerés ensuite à la chausse jusqu'à ce qu'elle soit bien claire; puis vous la ferés rafraîchir & la donnerés à boire : il n'y faut point de citron, parce qu'elle est aigre d'elle-même.

*Eau de framboises.* Il faut prendre une livre de framboises, les écraser dans une pinte d'eau, y mettre cinq onces de sucre, la laisser infuser une demi-heure, la passer à la chausse jusqu'à ce qu'elle soit claire, la faire rafraîchir & la donner à boire : il n'y faut point de jus de citron.

*Eau de cerises.* Dans une pinte d'eau écrasez une livre de cerises meures avec cinq onces de

ſucre, laiſſez le tout infuſer, puis paſſez-la à la chauſſe juſqu'à ce qu'elle ſoit bien claire, faites-la rafraîchir & la donnez à boire.

*Eau d'arbricots, de pêches* ou *de poires muſquées.* Dans une pinte d'eau mettez ſix ou huit abricots avec les noyaux caſſés, pêches ou poires muſquées: ſuivant leur groſſeur, on en augmente ou l'on en diminue; vous les couperez par morceaux, leur donnerez un bouillon dans ladite eau pour en tirer le goût; & le tout refroidi, vous y mettrez un quarteron ou cinq onces de ſucre; puis lorſqu'il ſera fondu, vous la paſſerez à la chauſſe juſqu'à ce qu'elle ſoit bien claire, vous la ferez rafraîchir & la donnerez à boire.

*Eau de grenade.* Il faut prendre une grenade meure, la bien éplucher & l'écraſer au plutôt dans une pinte d'eau, de peur qu'elle ne noirciſſe; vous mettrez enſuite dans ladite eau un quarteron ou cinq onces de ſucre, vous laiſſerez infuſer le tout une demi-heure; enſuite vous la paſſerez à la chauſſe juſqu'à ce qu'elle ſoit bien claire, vous la mettrez rafraîchir & la donnerez à boire. Si la grenade ne donnoit point aſſez de couleur à votre eau, vous y mettriez une ou deux cuillerées de ſirop de groſeilles.

*Eau de verjus.* Ecraſez dans un mortier trois quarterons de grains de verjus, ſans pourtant le piler, de peur que les pepins n'y donnent un mauvais goût; vous le jetterez enſuite dans une pinte d'eau, vous remuerez le verjus avec une cuilliere, vous en ôterez tout le gros marc, & y mettrez un quarteron ou cinq onces de ſucre, ſuivant l'aigreur du verjus: auſſi-tôt que le ſucre ſera fondu, vous paſſerez le tout à la chauſſe juſqu'à ce qu'il ſoit bien clair, vous la ferés rafraîchir & la donnerés à boire.

*Eau de canelle.* Faites bouillir une pinte d'eau, & lorſqu'elle aura bouilli, vous la retirerés du feu, & y mettrés une demi-once de canelle en bâton que vous romprés par morceaux, & deux clous de girofle; vous boucherés bien le coquemar où eſt l'eau, & la laiſſerés refroidir: enſuite cette eau étant froide, vous la mettrés dans une bouteille que vous tiendrés bien bouchée, & en prendrés un demi-ſeptier que vous mettrés dans deux pintes d'eau: ſi vous n'en voulés qu'une pinte, vous n'y en mettrés que la moitié du demi-ſeptier ou environ ſur chaque pinte, avec un quarteron de ſucre ou environ, ſuivant qu'on l'aime: le ſucre étant fondu, vous la mettrés rafraîchir & la donnerés à boire.

*Eau de coriandre.* Dans une pinte d'eau bouillie & à demi froide, mettés infuſer une demi-once de coriandre groſſierement concaſſée pendant une bonne demi-heure, c'eſt-à-dire juſqu'à ce que l'eau ſoit froide; puis vous y ajouterez un quarteron de ſucre: quand le ſucre ſera fondu, vous paſſerés votre liqueur à la chauſſe, la mettrés rafraîchir & la donnerés à boire.

Si vous voulés faire glacer toutes ces eaux chacune en particulier, vous aurés des moules de fer-blanc faits exprès avec leurs couvercles, vous les emplirés de liqueur, & vous les couvrirés de leurs couvercles: vous aurés un ſeau, vous rangerés vos moules dedans, & remplirés les vuides de glace pilée avec des poignées de ſel par-tout & par-deſſus vos moules; car c'eſt ce qui fait que vos eaux ſe glacent. Le ſeau doit être percé d'un trou environ à la moitié de ſa hauteur, pour donner iſſue à l'eau lorſque la glace ſe fond, de peur qu'elle ne faſſe ſurnager vos moules. De tems en tems vous découvrés vos moules, & caſſés la glace qui ſe fait premierement à la ſurface de votre liqueur; vous la remués avec une cuilliere, afin qu'elle ſe glace en neige; & ſi elle étoit glacée groſſe, vous la manierés avec ladite culliére pour la diſſoudre, ſans quoi elle n'auroit point de goût. Lorſque vous aurés manié toutes vos boëtes & vos liqueurs, & pris bien garde qu'il ne ſoit point entré de glace ſalée dedans, vous les recouvrirés de glace & de ſel pilé comme la premiere fois: ſi vous êtes preſſé, pour les faire plus promptement glacer, vous les forcerés de ſel, & vous n'aurés plus beſoin de les remuer que lorſque vous les voudrés ſervir, & vous ne les dreſſerés dans vos taſſes que quand vous ferés prêt de le faire. Voilà en général comme ſe font toutes les eaux glacées.

*Eau de la Reine d'Hongrie.* J'ai donné ci-devant, page 381, les différentes manieres de la faire; mais en voici une toute particuliere. Prenés de la fleur de romarin dans le tems qu'il eſt en fleur; mais il faut ne la cueillir qu'après que le ſoleil aura donné deſſus: faites-la eſſorer à l'ombre pendant vingt-quatre heures, en la remuant de tems en tems pour qu'elle ſéche également; enſuite peſés-en une demi-livre, mettez-la dans une bouteille de verre avec une pinte ou trois chopines d'eſprit-de-vin, & la bouchés bien; empliſſés une futaille de fumier de cheval récemment tiré de deſſous les chevaux, puis enterrez-y votre bouteille à un doigt près du ſommet du goulot, de peur que la vapeur n'entre dedans, quoiqu'elle ſoit bien bouchée. Il faut la laiſſer dans ce fumier l'eſpace de ſix ſemaines ou deux mois; enſuite vous la retirerés, & quand votre liqueur ſera rouge & claire, & le marc tombé au fond, vous la verſerés doucement par inclination. Cette eau, de la façon qu'elle eſt faite, eſt merveilleuſe pour toutes ſortes de foulures, bleſſures & autres incommodités.

*Eau ſans pareille.* Prenés une pinte d'eſprit-de-vin du meilleur, verſez-le dans une bou-

teille, mettés-y une once d'essence de cedrat, & laissés infuser le tout trois ou quatre jours avant de vous en servir. Si on veut n'en faire qu'une chopine, il ne faut qu'une demi-once d'essence.

*Etuve*, est une espéce d'armoire bien fermée, au bas de laquelle on met du feu dans un réchaud. Il est bon que cette armoire soit garnie en dedans de plusieurs étages les uns sur les autres, & qu'ils soient à jour, pour que la chaleur puisse pénétrer jusqu'en haut : on se sert pour cela de tringles de bois, sur lesquelles on pose des feuilles de fer-blanc ou tamis, sur lesquels on a mis les confitures qu'on veut mettre secher.

*Fenouillette.* Mettez dans un alambic une livre de fenouil de Florence nouveau & verd, une once de réglisse coupée par morceaux & écrasée, trois pintes de bonne eau-de-vie & deux pintes de bon vin blanc; fermés bien l'alambic avec du parchemin, mettés-la dans une étuve ou sur de la cendre chaude en infusion pendant deux jours, puis vous la distillerés sur un feu médiocre; ayés soin que cela bouille également, vous en tirerés deux pintes d'essence; sur-tout prenés bien garde quand la goutte blanche viendra, parce qu'elle blanchiroit toute votre essence : votre distillation étant faite, prenés une pinte de cette essence, & la mettés avec six pintes de bonne eau-de-vie, une pinte d'esprit-de-vin & une pinte d'eau bouillie : lorsqu'elle sera refroidie, vous y mettrés une pinte de sucre clarifié, & vous mêlerés bien le tout ensemble dans une terrine, puis vous la goûterez : si vous la trouvés trop violente, mettés-y encore une chopine d'eau bouillie & du sucre à proportion. Etant à votre goût, jettés dans votre composition un poisson de lait & un quarteron d'amandes douces un peu pilées; mêlés bien le tout, & le passés deux ou trois fois par la chausse jusqu'à ce que votre liqueur soit bien claire, & la versés dans des bouteilles que vous tenés bien bouchées.

*Gelée de groseilles rouges.* Il faut prendre quatre livres de groseilles bien épluchés, puis faire fondre quatre livres de sucre & le faire cuire à la forte plume, jetter vos groseilles dedans & leur faire prendre un bon bouillon; vous poserez votre écumoire dessus, afin que vos groseilles se couvrent du bouillon de sucre : & quand elles auront bouilli sept ou huit bouillons, vous les ôterez du feu, les jetterez sur un tamis, en appuyant votre écumoire par-dessus tout doucement, faisant en sorte qu'il n'y reste point de jus, si cela se peut; puis vous verserez ce jus dans la poële & la remettrez sur le feu, & vous verrez avec une cuilliere sur une assiette lorsqu'elle sera en gelée. Comme ordinairement dans les ménages on veut l'abondance plutôt que la beauté, vous pouvez mettre sur quatre livres de sucre six livres de groseilles bien épluchées, & faire de même qu'il est dit ci-dessus; mais il la faut faire cuire un peu davantage, & vous ferés de belle gelée de groseilles. De cette gelée de groseilles vous en pouvés mettre l'épaisseur d'un écu sur vos confitures rouges liquides; cela les conservera & empêchera qu'elles ne moisissent & ne candissent.

*Gelée de groseilles rouges d'une autre maniere.* Prenés six livres de belles groseilles rouges, épluchés-les & les écrasés dans une terrine; passés-les dans une serviette pour en tirer le jus : faites cuire quatre livres de sucre à cassé, & jettés votre jus de groseilles dedans; laissez bouillir le tout jusqu'à ce qu'il soit en gelée, écumés-la, puis l'emportés

*Gelée de groseilles vertes.* Choisissez les plus belles, ôtés-en les pepins, en les fendant d'un côté avec un canif; faites chauffer de l'eau & les jettes dedans; menés-les à petit feu jusqu'à ce qu'elles soient montées au-dessus de l'eau : ensuite descendez-les de dessus le feu, laissez-les refroidir dans la même eau, puis changez-les d'eau, & les faites reverdir à petit feu jusqu'à ce qu'elles soient bien mollettes : tirez-les & les laissez rafraîchir dans de l'eau claire, puis laissés-les égouter sur un tamis : faites cuire du sucre à perlé, autant pesant de sucre qu'il y aura de fruit, & jettés vos groseilles dedans; faites-les bouillir & les écumés bien : & quand le sirop est revenu à perlé, vous les ôtés du feu, les passés au travers d'un tamis, & les mettez dans des pots.

*Gelée de verjus.* Il faut prendre du verjus meur, le jetter dans une poële avec deux verres d'eau, le mettre sur le feu; & lorsqu'il aura passé un bouillon, & que votre verjus sera tout amorti, vous le presserés dans une serviette pour en tirer le jus; ensuite vous ferés cuire du sucre à la plume, vous jetterés votre verjus dedans, & le ferés bouillir jusqu'à ce qu'il soit en gelée, puis le mettrés dans des pots : il faut livre de sucre cuit à la plume pour livre de fruit.

*Gelée de pommes.* Prenés une douzaine de pommes de reinette, coupés-les par petits morceaux, mettés-les dans une poële avec quatre pintes d'eau, & les faites bien bouillir à la réduction de deux pintes de décoction; ensuite vous les passerés & les presserés bien au travers d'un linge fort afin d'en tirer tout le jus : sur vos deux pintes de décoction vous ferés cuire quatre livres de sucre à cassé, vous jetterez votre décoction dedans, & vous ferés bouillir le tout jusqu'à

jusqu'à ce qu'il soit en gelée. Si vous voulés, pour donner du goût à votre gelée, vous y mettrés un jus de citron, & la verserés après dans des pots.

La gelée de pommes *blanches* se fait ainsi avec les reinettes, sans la couvrir en cuisant.

La gelée *rouge* se fait avec des pommes de court-pendu ou de calville qu'on couvre en la cuisant, ou bien on y mêle du vin vermeil ou de la cochenille préparée.

*Groseilles rouges au liquide.* Prenez quatre livres de belles groseilles, épluchés-les bien, & de ces quatre livres prenés-en une livre que vous écraserés pour en tirer le jus; faites cuire quatre livres de sucre à la plume, & jettés dedans vos trois livres de groseilles & le jus de celles que vous aurés écrasées; faites bouillir le tout une vingtaine de bouillons, ôtés les du feu & les écumés, laissés-les refroidir; remettés-les ensuite sur le feu, & les laissés bouillir jusqu'à ce que le sirop soit fait; vous pouvés mettre les quatre livres de groseilles sans en écraser, mais la confiture n'en sera pas si belle.

*Groseilles rouges au sec.* Il faut choisir de belles grappes de groseilles autant que l'on en souhaite; faire cuire du sucre à la plume & mettre les grappes de groseilles dedans; leur faire prendre cinq ou six bouillons & les ôter de dessus le feu, les laisser refroidir, leur faire prendre encore quelques bouillons, & les jetter ensuite sur un tamis pour égouter; après quoi on range les grappes sur des ardoises, on les poudre d'un peu de sucre, & on les met sécher à l'étuve: quand elles sont séches d'un côté, on les retourne de l'autre, on les poudre encore d'un peu de sucre, & on les acheve de faire sécher en les tirant de dessus les ardoises pour les remettre sur des tamis: lorsqu'elles sont séches, on les serre proprement dans des boëtes.

*Hypocras.* Mettés deux pintes de bon vin rouge dans une terrine avec une livre de sucre cassé par morceaux, un demi-gros de canelle concassée, deux clous de girofle rompus en deux, la moitié d'une feuille de macis, autrement dit, fleur de muscade, deux grains de poivre blanc concassé, la moitié d'un bâton de poivre long, un peu de coriandre aussi concassée, la moitié d'une pomme de reinette que vous pelerés & couperés par tranches, & un demi-verre de bon lait; puis vous remuerés bien le tout ensemble avec une cuilliere, & le passerés deux ou trois fois à la chausse jusqu'à ce qu'il devienne clair: alors vous mettrés une bouteille dessous avec un entonnoir, & boucherés bien la bouteille quand elle sera pleine.

*Limonade.* Mettés une pinte d'eau dans un pot, pressés-y trois jus de citron, & jettés sept ou huit zestes avec les citrons pressés: si les citrons sont gros & bien à jus, il n'en faut que deux avec un quarteron de sucre, ou tout au plus cinq onces: lorsque le sucre sera fondu, vous passerés la liqueur à la chausse, la ferés rafraîchir & la donnerés à boire.

*Marmelade de fleurs d'orange.* Prenés une livre de fleurs d'orange, rien que la feuille, faites-la bouillir à grande eau sur le feu, & y pressés un jus de citron pour la tenir blanche, & lorsqu'elle sera mollette, vous la tirerés pour la remettre dans l'eau fraîche, & y presserés encore un jus de citron; ensuite vous la jetterés sur un tamis, & la presserés bien dans une serviette pour en tirer toute l'eau; vous la pilerés dans un mortier, & pour la blanchir vous l'arroserés d'un jus de citron; puis vous ferés cuire deux livres & demie de sucre à la plume, vous jetterés vos fleurs pilées dedans, & les mêlerés bien avec le sucre; vous les ferés un peu fremir sur le feu, & mettrés la marmelade dans des pots, la laisserés refroidir & la couvrirés de papier.

*Marmelade d'abricots* ou *de pêches.* Il faut prendre de abricots bien meurs, les peler, en ôter les durillons, les taches & pourritures, & les couper par morceaux dans une poële à confiture. Vous poserés votre poële sur le feu auparavant d'y mettre les abricots, & y jetterés alors quatre livres de fruit coupé par morceaux, que vous dessécherés & réduirés à deux livres, en le remuant bien avec une cuilliere ou spatule de bois; ensuite vous ôterés votre poële du feu, & vous mettrés dedans deux livres de sucre en poudre que vous incorporerés bien avec la marmelade; puis vous la remettrés sur le feu, afin que le sucre fonde, vous la remuerés & retournerés bien avec la spatule pendant l'espace d'un *Pater*, après quoi vous la mettrés dans des pots. Vous pouvés en dresser en pâte sur des ardoises ou dans des moules de fer-blanc, & les mettre sécher à l'étuve. Vous pouvés aussi avec deux ou trois pommes cuites y mêler trois ou quatre cuillerées de cette marmelade, & en faire des tourtes qui seront admirables; c'est ce qu'on peut faire facilement dans les maisons bourgeoises, châteaux ou maisons de campagne.

*Marmelade d'abricots d'une autre maniere.* Il faut prendre des abricots meurs prêts à manger, les peler bien proprement & en ôter les noyaux; puis les passer dans l'eau bouillante, & prendre garde qu'ils ne s'écartent que le moins qu'on pourra; les tirer & les mettre égouter; ensuite les passer au travers d'un tamis, mettre la marmelade dans une poële; & la dessécher sur le feu en la remuant avec une spatule, ensorte qu'elle soit réduite aux deux tiers; après quoi vous ferés cuire à la plume sur chaque livre de fruit une livre de sucre clarifié, vous ôte-

rés votre sucre de dessus le feu, & le laisserés reposer un moment ; vous jetterés votre marmelade dedans, que vous remuerés avec la spatule ; vous la remettrés sur le feu un moment, afin que le tout s'incorpore bien ensemble, prenant garde de la faire trop cuire ni pas assés ; vous la mettrés dans des pots, la laisserés refroidir & la couvrirés de papier. Vous pouvés faire de même des pêches de deux façons, comme des abricots à mi-sucre, ou à plein sucre ; *plein-sucre* veut dire livre de sucre pour livre de fruit, *demi-sucre* s'entend demi-livre de sucre pour livre de fruit. Vous pouvés aussi en dresser en pâte sur le champ.

*Marmelade de pommes.* Prenés une douzaine de pommes de rainette, pelés-les & les coupés à mesure jusqu'au trognon ; jettés-en dans de l'eau claire la quantité qu'il en faut pour les faire cuire ; mettés-y une demi-livre de sucre pour chaque livre de fruit ; remués-les toujours avec la spatule, de peur qu'elles ne brûlent ; & lorsqu'il n'y aura presque plus d'eau, passés le tout par le tamis : reprenés ce que vous aurés passé, & le remettés dans la poële avec la rapure d'un demi-citron ; remettés-la sur le feu pour l'achever de cuire, & remués toujours avec la spatule, de peur que votre marmelade ne brûle : lorsque vous la verrés comme en gelée, elle sera cuite ; pour lors vous la tirerés du feu & la mettrés dans des pots. Vous pouvés en dresser en pâte sur des ardoises ou dans des moules de fer-blanc faits exprès qui sont à jour des deux côtés, & les faire sécher à l'étuve : quand elles sont séches d'un côté, on les retourne de l'autre ; & lorsqu'elles sont bien séches, on les serre dans des boëtes pour s'en servir au besoin.

*Marmelade de cerises, framboises & groseilles.* Il les faut passer au tamis, les dessécher sur le feu pour leur faire boire leur humidité, & sur chaque livre de fruit livre de sucre que vous ferés cuire à la plume ; puis vous jetterez votre marmelale dedans que vous mêlerez bien avec le sucre, vous la ferés fremir un moment sur le feu ; & la mettrez dans des pots.

Quand on a dressé les marmelades dans les pots, on doit toujours les poudrer de sucre par-dessus, cela les conserve.

*Marrons glacés.* Il faut prendre des marrons & choisir les plus plats, les fendre un peu par la tête pour leur donner de l'air, puis les mettre dans de l'eau bouillante pour les faire cuire ; & pour connoître lorsqu'ils seront cuits, vous prendrez une épingle & vous en piquerés un par l'endroit du marron que vous avés levé : si l'épingle y entre facilement, ôtez-les de dessus le feu ; pelez-les les uns après les autres le plus chaud que vous pourrez, & les mettez sur un tamis à sec : quand ils seront tous pelés, vous ferés bouillir d'autre eau, & les mettez dedans pour leur faire jetter les eaux rousses : il ne faut point les remettre sur le feu ; ensuite vous les tirerez bien proprement avec une écumoire, & les jetterez dans un sucre clarifié ; mettez-en assez pour qu'ils baignent : faites-leur prendre un bouillon tout doucement, ôtez-les de dessus le feu, & les laissés prendre sucre pendant cinq ou six heures ; après quoi égoutés-les bien de leur sirop, & avec ce sirop & encore d'autre sucre clarifié que vous mettrez parmi pour l'augmenter, vous le ferés cuire à la plume, puis vous mettrés vos marrons dedans l'un après l'autre le plus légerement que vous pourrez ; vous les remettrés sur le feu, & ferés revenir votre sucre à la plume ; vous les tirerés du feu & les laisserés reposer : remuez votre poële tout doucement pour amasser l'écume au milieu, que vous leverés avec le dos de votre écumoire aussi tout doucement ; ensuite vous prendrés une écumoire, avec le dos de laquelle vous froterés le bord de la poële de la largeur de la main, afin de faire troubler votre sucre ; dans ce trouble-là vous y ferés passer vos marrons l'un après l'autre, les tirerés avec deux fourchettes, & les mettés sur un clayon, sous lequel il y aura une terrine ou plat pour recevoir le sucre qui pourroit couler ; & s'il y a quelque marron qui se soit lâché dans votre sucre, vous tirerés les morceaux avec l'écumoire, & les mettés en forme derocher sur votre clayon ; ce ne sont pas les plus mauvais ; ensuite vous les serrerés proprement dans des boëtes sur du papier, & les mettrés en lieu sec pour vous en servir au besoin.

*Marrons blanchis.* Faites cuire des marrons à la braise à l'ordinaire ; étant cuits, pelés-les ; prenés un blanc d'œuf & de l'eau de fleurs d'orange, battés-les ensemble, trempés-y vos marrons, & les jettés ensuite dans du sucre en poudre fin, ensorte qu'ils en soient tout couverts ; retirés-les & les faites sécher devant un feu clair ou à l'étuve ; étant secs, dressés-les en piramide & les servés.

*Meures liquides.* Prenés quatre livres de belles meures qui ne soient pas trop en maturité ; faites clarifier trois livres de sucre & le mettés cuire à perlé ; jettés vos meures dedans, & leur faites prendre légerement un petit bouillon couvert ; ôtés-les du feu, remués-les doucement, écumés-les bien, & les laissés prendre sucre pendant deux ou trois heures ; ensuite égoutés le sirop & le faites cuire seul à perlé ; glissés vos meures dedans, & leur faites prendre un bouillon ; ôtés la poële du feu, laissés-les un peu refroidir & les mettés dans des pots ; & quand elles seront froides, vous les couvrirés de papier.

*Miel.* On peut confire au miel tous les fruits qui se confissent au sucre. Il faut pour cela choisir le plus beau miel, le clarifier dans la poële sur le fourneau, en le faisant cuire à petit feu, & en le remuant avec soin jusqu'au fond avec une gâche, pour que le miel se cuise aisément : sa cuisson n'est parfaite que quand un œuf de poule y surnage sans couler au fond.

*Moût.* On fait aussi dans les campagnes des confitures au moût pour le commun. Le vin le plus doux est le meilleur : on le fait bouillir dans une chaudiere à feu clair & égal, jusqu'à ce que la liqueur soit réduite aux deux tiers, & ait pris une bonne consistance : puis vos poires, pommes ou coings ayant été pelés & un peu bouillis dans l'eau pour les amollir, vous les jettés dans le moût, & les y faites cuire en l'écumant bien jusqu'à ce que le sirop soit fait ; ce qui se connoît quand en en mettant quelques gouttes sur une assiette panchée, elles demeurent en rubis sans couler. On peut y mettre un sachet d'aromattes.

Les confitures au *moût de cidre*, soit poiré ou pommé, se font de même.

*Noix confites au liquide.* On confit des noix lorsqu'elles ont pris à peu près leur grosseur ; avat néanmoins que le bois en soit formé, on les prend dans la fin du mois de Juin : pour cela prenés des noix vertes, pelés-les proprement jusqu'au blanc, de maniere qu'il n'y reste point de verd, & jettés-les à mesure dans l'eau fraîche ; ensuite faites bouillir de l'eau, & les tirés de l'eau fraîche pour les remettre dans l'eau bouillante ; quand elles y auront bouilli quelque tems, tirés-les de cette eau bouillante pour les remettre encore dans d'autre eau bouillante, afin de les achever de cuire : vous connoîtrés qu'elles sont cuites, lorsqu'en les piquant avec une épingle, elles retombent d'elles-mêmes sans y tenir : tirés-les alors & les remettés à l'eau fraîche ; puis faites cuire du sucre à lissé, & les mettés dedans après les avoir égoutées ; faites-les un peu fremir, tirés la poële du feu, versés le tout dans une terrine, & la mettés à l'étuve passer la nuit ; le lendemain égoutés le sirop, faites-lui prendre seul un bouillon, & le jettés sur vos noix. Quand il n'est plus que tiéde, au bout de deux heures réïterés la même chose, & faites cela deux ou trois fois : il ne faut point que les noix passent du tout sur le feu, parce que cela les feroit noircir : ayés toujours soin qu'il y ait assés de sucre pour que les noix baignent dedans : lorsque vous les voudrés finir, piqués-les les unes après les autres avec une lardoire de la tête à la queue, fourrés-y un lardon d'écorce de citron confite, & faites cuire le sirop à perlé, l'augmentant de sucre s'il n'y en avoit point assés ; ensuite empotés-les & les serrés. Les noix sont fort blanches si on y met de beau sucre.

*Noix confites au sec.* Après les avoir confites au liquide, comme nous venons de le dire, on les tire de leur sirop, on les égoute à l'ordinaire, & on les range sur des feuilles de fer-blanc ou ardoises ; on les poudre légerement de sucre fin, & on les met sécher à l'étuve : étant séches d'un côté, on les retourne de l'autre, on les poudre encore légerement de sucre, & on les remet à l'étuve ; ensuite on les met sur des tamis pour les achever de sécher ; & quand elles sont bien séches, on les serre proprement dans des boëtes sur du papier, & on les met en lieu sec pour s'en servir au besoin.

*Oranges.* Voyés ci-devant *Citron.*

*Pâte de groseilles.* Prenés six livres de belles groseilles rouges meures, épluchés-les ; mettés dans une poële une chopine d'eau & la posés sur le feu ; jettés vos groseilles épluchées dedans, & les faites bouillir jusqu'à ce qu'elles soient crevées ; ensuite jettés-les sur un tamis & les passés au travers ; remettés tout ce qui est passé dans la poële, & le faités dessécher sur le feu, en le remuant toujours avec la spatule, de peur qu'elles ne brûlent ; quand vous verrés que votre pâte sera assez desséchée & qu'elle aura assés de corps, vous la repeserés, & sur livre de fruit vous mettrés livre de sucre que vous ferés cuire à la plume ; puis vous mettrés votre pâte dedans, & l'incorporerés bien en la délayant avec une cuilliere ; vous la faites fremir un peu, & la dressés sur des ardoises ou dans des moules de fer-blanc faits exprès ; vous les rangés sur des feuilles de fer-blanc, ardoises ou planches, les poudrés d'un peu de sucre fin, & les mettés sécher à l'étuve : quand elles sont séches d'un côté, on les retourne de l'autre, & on les poudre encore légerement de sucre ; & lorsqu'elles sont séches, on les range encore sur des tamis pour les achever de sécher. On a soin d'entretenir toujours un feu moderé dans l'étuve. Toutes les pâtes de fruit rouge se font de la même maniere.

*Pâte d'abricots.* Ayés de beaux abricots meurs, pelés-les & en ôtés les noyaux ; sur six livres de fruit faites cuire trois livres de sucre à la plume, & cependant faites dessécher vos abricots à petit feu, en les remuant toujours avec la spatule : quand ils seront bien desséchés & que la pâte aura assez de corps, vous la mettrés dans le sucre cuit à la plume, & l'incorporerés bien en la mêlant avec une cuilliere ; puis vous la ferés fremir, vous la dresserés comme celle de groseilles, & la mettrés sécher de même.

*Pâte de pommes.* Il faut peler des pommes de reinette, les couper en deux & en ôter les cœurs, les faire bien cuire dans de l'eau jusqu'à ce qu'elles soient en marmelade ; ensuite

vous les pafferés au tamis, & les ferés bien deffécher fur le feu en les remuant toujours avec la fpatule: lorfqu'elles auront pris corps & qu'elles commenceront à quitter le fond de la poële, vous les ôterés de deffus le feu, & peferés votre pâte de pommes; puis fur livre de fruit vous mettrés livre de fucre que vous ferés cuire à la plume, & jetterés votre pâte dedans, que vous incorporerés bien avec le fucre en la mêlant bien avec une cuilliere; apès quoi vous la drefferés comme les autres, & la ferés fécher de même à l'étuve.

*Pâte de coings.* Prenés des coings bien meurs & jaunes, faites les cuire à l'eau jufqu'à ce qu'ils foient mollets, étant cuits, tirés-les de l'eau chaude pour les remettre dans l'eau fraîche; enfuite pelés-les & les rapés jufqu'aux pepins; paffés-les au travers d'un tamis, & pefés votre pâte; fur une livre de fruit il faut mettre trois quarterons de fucre que vous ferés cuire à la plume, & jetterés votre pâte dedans, que vous incorporerés bien avec le fucre en la mêlant avec une cuilliere; vous la mettrés un moment fur le feu, & la tirerés pour la dreffer comme les autres, & la faire fécher de même à l'étuve. Si vous la voulés rougir, vous n'avés qu'à mettre un peu de cochenille préparée dans la pâte; elle eft expliquée dans l'article des coings liquides. Voyés lettre C.

*Pâte de verjus.* Faites bouillir du verjus dans de l'eau jufqu'à ce que le grain quitte la grappe; enfuite laiffés-le égouter fur un tamis, & quand il fera froid, paffés-le au travers, & le faites deffécher dans une poële fur le feu jufqu'à ce que la pâte ait pris corps, ayant foin de la remuer continuellement, de peur qu'elle ne brûle; puis pour trois livres de pâte vous mettrés trois livres de fucre que vous ferés cuire à caffé; vous jetterés votre pâte dedans, & l'incorporerés bien en la mêlant dans le fucre avec une cuilliere; vous la ferés fremir un peu fur le feu, la drefferés comme les autres, & la mettrés à l'étuve fécher.

*Poires de rouffelet confites au liquide & au fec.* Prenés des poires de rouffelet qui foient meures, piqués-les par la tête avec un poinçon; faites bouillir de l'eau, & les mettez dedans; entretenés toujours la même chaleur de l'eau fans qu'elle bouille, & laiffés vos poires dedans jufqu'à ce qu'elles foient mollettes: enfuite tirés-les & les mettés dans l'eau fraîche: puis pelés-les proprement & les remettés à mefure dans l'eau fraîche; étant toutes pelées, faites cuire du fucre à liffé à proportion de la quantité de poires que vous avés, tirés-les de l'eau fraîche, laiffés-les un peu égouter, mettés-les dans le fucre cuit à liffé, & faites-les bouillir jufqu'à ce que le firop foit cuit à perlé: verfés-les enfuite dans une terrine & le laiffez refroidir; puis égoutés-les de leur firop, faites-le cuire feul jufqu'à perlé, & le jettez fur vos poires: continués cela deux ou trois jours, & pour les achever remués vos poires & votre firop dans la poële: fi le firop étoit trop cuit, c'eft-à-dire qu'il fût en firop de garde, il faudra y mettre un peu d'eau pour le décuire autant qu'il eft néceffaire, enforte qu'il puiffe bouillir une trentaine de bouillons, & que le firop foit revenu à perlé; après quoi vous les mettrés dans des pots pour les garder liquides. Si vous les voulés tirer au fec fur le champ, il faut les laiffer refroidir, les égouter de leur firop, les ranger fur des ardoifes ou feuilles de fer-blanc, les poudrer légerement de fucre fin, & les mettre à l'étuve, ayant foin de les retourner & changer tous les jours une fois ou deux jufqu'à ce qu'elles foient féches, & enfin les ferrer dans les boëtes fur du papier, & les mettre en lieu fec.

Si on garde long-tems les poires au liquide, & qu'il arrive qu'on en ait befoin pour mettre au fec, on fait alors bouillir de l'eau dans une poële, dans laquelle on met le pot comme dans un bain-marie; le firop fe liquefie, & on en tire aifément les poires pour les faire fécher, comme on vient de le dire. Les *poires de mufcat, blanquettes & vergamottes* fe confiffent de même.

*Poires confites.* Pelez vos poires & mettez-les dans un pot de terre neuf, avec un quarteron de fucre fur une livre de poires, la moitié d'un demi-feptier de bon vin merveil, & de l'eau jufqu'à ce que celles d'en haut trempent; couvrez le pot & le faites bouillir à feu médiocre, les remuant de tems en tems, pour qu'elles ne s'attachent point au pot: quand elles feront à demi-cuites, vous y mettrés de la canelle, & du clou de girofle, & acheverez de les faire cuire à petit feu jufqu'à ce que le firop foit affez fait à votre volonté. Pour les fervir à table, vous les rangerés proprement en rofe fur une affiette, montées les unes fur les autres en forme de clocher: puis le firop étant un peu refroidi, vous le verferés par-deffus en arrofant tout votre fruit. A la campagne, on en choifit de même au miel fimple pour l'ufage des enfans & des domeftiques.

Autrement, prenés des poires mufquées, rouffelets ou autres, qui ne foient ni trop vertes, ni trop meures; pelés-les proprement, donnés-leur un coup de pointe de couteau par la tête, & faites-les bouillir & cuire dans l'eau ni trop ni trop peu: tirés-le avec une écumoire & les jettez dans l'eau fraîche; puis préparés quatre livres de fucre fur quatre livres de poires; vous ne poufferés pas le fucre à la cuiffon, mais feulement à un firop un peu fort, fans être tout-à-fait à la plume; vous mettrés vos poires dans ce firop, & leur donnerés huit ou dix bouillons; après quoi vous les retirerés du feu, les remuerés & les laifferés refroidir, afin qu'elles jet-

tent leur humidité & qu'elles prennent sucre. Si vous en voulez faire sécher, vous ferez de même que nous l'avons dit pour les abricots.

*Prunes confites au liquide & au sec.* Les prunes dont on se sert le plus pour confire, sont les perdrigons, les mirabelles & les isles vertes. Pour cela, prenés six livres de prunes, piquez-les les unes après les autres avec une épingle en différens endroits, puis faites bouillir de l'eau & les mettés dedans : quand elles sont mollettes, vous les tirés & les jettés dans l'eau fraîche : ensuite laissez-lez égouter sur un tamis ; faites cuire quatre livres de sucre à la plume & les mettés dedans ; vous leur faires prendre cinq ou six bouillons, & les ôtés du feu pour les laisser refroidir, & jetter leur eau ; vous les remettrés sur le feu & les ferés cuire jusqu'à perlé, vous les ôterés du feu, les laisserés un peu refroidir, & les mettrés dans des pots.

*Prunes à mi-sucre.* Prenés deux livres de sucre pour quatre livres de fruit ; faites cuire le sucre à perlé ; mettés votre fruit dedans, & lui donnés un petit bouillon ; ôtés-les de dessus le feu, & les laissez jusqu'à ce qu'elles ayent jetté leur eau ; vous les remettrés ensuite sur le feu, & les ferés bouillir jusqu'à perlé ; après quoi vous les mettrés dans une terrine, & les laisserés en cet état jusqu'au l'endemin dans l'étuve ; vous les égouterés de leur sirop, les dresserés sur des ardoises, les poudrerés légerement de sucre fin, & les mettrés sécher à l'étuve.

*Pruneaux*, sont des prunes qu'on fait sécher au four quand le pain en est tiré. On prend pour cela de prunes de sainte Catherine, des brugnoles, des diaprées rouges, des roches-courbons, des imperiales rouges, des dattes blanches & rouges, & des norbettes : on ne doit point prendre de celles qui sont tombées sous les arbres, car elles ne séchent pas bien ; il faut les cueillir toutes à la main, & prendre garde de n'y point mettre de vereuses ; vous les rangés proprement sur des claies, les faire sécherau four à plusieurs reprises, & les serrés quand ils sont secs dans des boëtes. Au surplus, voyés ci-devant, page 176, la maniere de faire sécher les fruits qu'on veut garder secs.

*Raisin muscat confit au liquide.* Il faut peler le muscat & en ôter les pepins ; puis sur une livre de fruit faire cuire une livre de sucre à l'issé ; mettre votre fruit dedans, & lui faire prendre un bouillon par-dessus ; l'ôter de dessus le feu, & le laisser refroidir pour qu'il jette son humidité ; après quoi remettés-le sur le feu jusqu'à ce que le sirop soit cuit à perlé : ensuite ôtés-le du feu, laissés-le un peu reposer, mettés-le dans de pots, & le couvrés lorsqu'il sera froid. On peut faire le raisin muscat sans en ôter la peau.

*Raisiné*, espéce de confiture qu'on fait avec du vin doux dans le tems de vendange de cette maniere : on prend de beau raisin bien meur, on le laisse un peu reposer, puis on en exprime le jus entre les mains ; on en ôte les grappes, & on met tout le jus & les peaux dans un chaudron sur le feu ; on le fait bouillir doucement & à petit feu ; on a soin de l'écumer, & on le remue de tems en tems avec l'écumoire à mesure qu'il s'épaissit, il faut diminuer le feu ; & lorsque le tout est diminué au tiers, on le passe au travers d'une étamine ou gros linge en pressant tout le marc : quand tout est bien passé, on le met sur le feu pour lui faire prendre la cuisson parfaite, ne cessant point de le remuer : étant cuit, on l'ôte du feu, on le laisse un peu reposer, & on le met dans des pots pour s'en servir au besoin.

*Raisin sec* ou *passes.* On prend du plus beau raisin qu'on ait noir ou blanc, on attache avec un fil deux grappes ensemble par la queue, & on les range dessus des bâtons ; ensuite on fait une lessive de cendres de sarment : quand elle est faite, il faut la tirer au clair, la faire bouillir dans un chaudron, y mettre dedans un peu d'huile d'olive sans la descendre de dessus le feu, & y plonger les raisins, comme font ceux qui fabriquent la chandelle ; après quoi on les retire aussi-tôt pour les mettre sécher au soleil ou dans un four médiocremet chaud, jusqu'à ce qu'ils soient secs puis on les serre dans des boëtes qu'on place en lieu sec.

*Ratafia rouge.* Prenés des belles cerises bien meures, mettés-y un quart de framboises & de groseilles rouges sur les trois quarts de cerises, & écrasés bien le tout ensemble ou l'un après l'autre ; jettés le tout dans une cruche, mettés-y une pinte d'eau-de-vie ; fermés bien la cruche, & laissés fermenter cela deux ou trois jours ; ensuite passés-le dans un linge, & en pressés bien le marc pour en tirer tout le jus ; puis sur deux pintes de jus vous mettrés une pinte d'eau-de-vie, & sur chaque pinte de liqueur cinq onces de sucre, un demi-gros de canelle, trois clous de girofle & trois grains de poivre blanc, le tout concassé : vous mettrés le tout infuser dans une cruche de grès, & la boucherés bien. Voilà la véritable dose pour une pinte sur laquelle on se peut regler pour telle autre quantité qu'on voudra. Si vous n'y voulés que des cerises, c'est toujours la même dose. Pour lui donner le goût de noyau, car il y a des personnes qui l'aiment, il faut mettre des noyaux de cerises concassés dens le ratafia, le laisser infuser huit jours, le passer à la chausse, puis le mettre dans des bouteilles bien bouchées.

*Ratafia blanc.* Mettés douze pintes d'eau-de-vie dans une cruche de grès, ajoutés-y trois quarterons de noyaux de cerises bien pilés, ou bien une demi-livre d'amandes d'abricots pi-

lés avec la peau, un gros de canelle, une douzaine de clous de girofle, deux pincées de coriandre, trois livres & demie de sucre, & qutre pintes d'eau bouillie : après qu'elle est bien refroidie, bouchés bien la cruche, & laissés infuser le tout pendant deux ou trois jours; ensuite passés votre ratafia à la chausse deux ou trois fois jusqu'à ce qu'il soit bien clair, puis mettés-le dans des bouteilles & les bouchés bien. On proportionne la dose pour le plus ou le moins : par exemple, sur deux pintes d'eau-de-vie on met deux onces de noyaux de cerises, ou une once & demie d'amandes d'abricots, la moitié d'un demi-gros de canelle, deux clous de girofle, une petite pincée de coriandre, neuf ou dix onces de sucre & deux verres d'eau.

*Ratafia d'abricots.* Il se fait de deux façons : on met infuser les abricots coupés par morceaux dans de l'eau-de-vie pendant un jour ou deux, puis on passe cela à la chausse & on y jette les ingrédiens ordinaires : ou bien on fait bouillir les abricots avec du vin blanc qu'on tire après au clair; on y ajoute de l'eau-de-vie pinte pour pinte, & sur chaque pinte on y met un quarteron de sucre avec de la canelle, du clou de girofle, du macis & les amandes des abricots pilées : on mêle le tout ensemble qu'on laisse infuser pendant huit jours; ensuite on le passe de nouveau à la chausse, puis on le met dans des bouteilles qu'on a soin de bien boucher.

*Ratafia de geniévre.* Prenés une chopine de grains de geniévre meurs, pilés-les dans un mortier, & faites bouillir votre geniévre dans une pinte d'eau environ cinq à six bouillons; jettés le tout dans quatre à cinq pintes d'eau-de-vie, & le laissés infuser huit à dix jours, après y avoir mis un quarteron de sucre pour chaque pinte : si vous le trouvés trop violent, vous pouvés l'adoucir avec de l'eau jusqu'à ce qu'il soit à votre goût; ensuite vous le passerés à la chausse, pour le tirer au clair & le serrer dans des bouteiles.

*Ratafia de geniévre d'une autre maniere.* Faites infuser trois litrons de grains de geniévre meurs dans trois pintes de vin blanc; ensuite passés le tout à l'alambic, & conservés cette infusion dans des bouteilles; vous prendrés un demi-septier de cette infusion que vous mettrés sur une pinte d'eau-de-vie de la meilleure avec un quarteron de sucre; vous mêlerés bien le tout ensemble jusqu'à ce que le sucre soit fondu, en le versant d'un pot dans un autre, & le mettrés dans des bouteilles que vous aurés soin de bien boucher pour vous en servir au besoin.

*Ratafia de muscat.* Il faut en choisir du plus meur & du plus beau, l'écraser & le presser pour en tirer le jus : on met pour pinte de liqueur une pinte d'eau-de-vie, & un quarteron de sucre par pinte; on jette le tout dans une cruche avec de la canelle, du clou de girofle, du macis & quelques grains de poivre long : on le laisse infuser deux ou trois jours, puis on le passe à la chausse pour le mettre après dans des bouteilles. Si votre muscat n'a pas assés d'odeur, vous pouvés y ajouter un grain de musc.

*Ratafia d'œillet.* Prenés deux livres de petits œillets simples, les plus rouges sont à préferer : épluchés-les & les mettés dans une cruche avec deux pintes d'eau-de-vie, un petit bâton de canelle, six clous de girofle & une livre de sucre : laissés infuser le tout pendant trois semaines, mettés-le égouter sur un tamis, & pressés bien l'œillet : ensuite passés votre ratafia à la la chausse & le serrés dans des bouteilles.

*Rossolis*, est toute liqueur agréable, composée d'eau-de-vie brûlée, de sucre, de canelle, fleur d'orange, &c. & quelquefois parfumée. Le rossolis de Turin est le plus estimé. Tous ce qu'on boit de rossolis est contrefait, puisqu'il n'y entre point de l'herbe appellée *Ros-solis*, qui lui à donné son nom, & qui faisoit autrefois toute sa composition. Voyez ci-devant *Ratafia.*

Le *Rossolis du Roi*, qui s'appelle ainsi, parce que le feu Roi Louis XIV. en a usé pendant un tems considérable, & s'en est bien trouvé, se fait de cette maniere. On prend une pinte d'eau-de-vie faite avec du vin d'Espagne, dans laquelle on met infuser pendant trois semaines des semences d'anis, de fenouil, d'anet, de cheruis, de carotte & de coriandre, de chacune demi-once : on y ajoute après l'infusion une demi-livre de sucre candi dissout dans l'eau de camomille, & cuit en consistance de julep, & on passe le tout par la chausse : on en prend une cuillerée le soir en se couchant. Ce rossolis est excellent contre les crudités & les coliques d'estomac; il dissipe les matieres indigestes & les vents, & il fortifie les organes de la nourriture.

*Thé.* Prenez une pinte d'eau & la faites bouillir dans une caffetiere; puis vous y mettrés un demi-gros de thé, ou bien deux pincées, pour n'être pas obligé de le peser, & retirerés aussi-tôt du feu votre caffetiere, car il ne faut point qu'il bouille; vous boucherés bien la caffetiere, & le laisserés ainsi reposer & infuser pendant un *miserere*; après quoi on le verse dans des tasses, & chacun y met du sucre à discrétion. Ses proprietés sont d'abaisser les fumées du cerveau, de rafraîchir & de purifier le sang : il se prend ordinairement le matin, pour réveiller les esprits & donner de l'appétit; & après le repas, pour aider à la digestion.

*Verjus confit au liquide.* Il faut prendre de beau verjus en grains qui ne soit ni trop verd ni trop meur ; fendés le grain par le côté, & avec la pointe d'un petit couteau vous en ôterés les pepins, & les pelerés si vous voulés : ensuite vous ferés bouillir de l'eau dans une poële, & vous mettrés le verjus dedans : on ne doit pas faire bouillir le verjus, mais seulement le faire fremir ; & aussi-tôt que le verjus sera monté sur l'eau, vous l'ôterés du feu, vous le couvrirés d'une serviette, & le laisserés refroidir : sur une livre de fruit vous mettrés livre de sucre que vous ferés cuire à la plume ; vous tirerés votre fruit de l'eau, le laisserés égouter sur un tamis, le jetterés ensuite dans votre sucre cuit à la plume, & le menerés à petit feu reglé jusqu'à ce qu'il prenne son verd ; & aussi-tôt qu'il sera verdi, faites-y bon feu & l'achevés promptement, sans quoi il noirciroit & jauniroit : prenés garde de ne pas trop faire cuire le sirop, parce qu'il est sujet à se candir : quand il est cuit comme il faut, ôtés-le du feu, écumés-le, laissés-le un peu refroidir, & le mettés dans des pots.

### *Colles pour les Cristaux, Porcelaines & autres vaisseaux rompus.*

*Pour recoller des verres cassés.* Prenez des limaçons, embrochés-les à un petit bâton, & les mettés au soleil sur quelque vaisseau qui recevra l'eau gluante qui en découlera : vous n'avez qu'à coller votre vairre avec de cette eau & du lait de l'herbe tithymale, & le faire sécher au soleil.

Ou bien délayez de la colle de poisson dans une cuilliere d'argent sur des charbons avec de l'esprit-de-vin, puis frotés-en les morceaux de verre, & les rejoignez ; au bout d'un quart-d'heure ils seront recollés.

*Pour les cristaux.* On prend de l'esprit-de-vin ou de la meilleure eau-de-vie avec de la gomme arabique la plus blanche & la plus claire, qu'on fait fondre ensemble : ensuite on fait chauffer les piéces rompues, on les imbibe de cette composition avec une plume, & on rejoint les piéces en les tenant serrées le plus qu'on peut jusqu'à ce qu'elles soient un peu froides.

*Pour les vases & porcelaines rompus.* Il faut prendre des blancs d'œufs frais, les battre un peu dans un vaisseau, & délayer dedans un peu de chaux vive, ensorte que la pâte soit un peu claire ; en mettre avec le doigt sur les piéces rompues, & les rejoindre ensemble, elles tiendront parfaitement bien. Si ce sont des fayances fines qui en valent la peine, quand elles seront collées proprement & séches, on peut les faire bouillir dans du lait, & les ruptures ne paroîtront plus. Si les piéces se détachoient en les faisant bouillir, il faudroit recommencer à les coller comme auparavant.

Pour les petits vaisseaux, sur un blanc d'œuf on met gros comme une petite noix de chaux vive écrasée bien menu : pour les gros vaisseaux, on y met plus de chaux vive à propotion, afin que la colle soit moins liquide : on s'en sert aussi pour les fayances & les vaisseaux de terre.

*Pour recoller un morceau de corniche de pierre ou de marbre.* Prenés du limaçon rouge & de la chaux vive, broyés-les ensemble, appliqués-en sur vos piéces rompues & les liés : étant séches elles tiendront, pourvû que le morceau ne soit pas trop gros.

Le *Mastic des Menuisiers* est composé de cire, de poix-résine & de brique pilée. Les *Lapidaires* s'en servent aussi ; mais pour les gros ouvrages ils en font un autre avec du marbre broyé & de la colle-forte.

Le *Mastic des Vitriers*, se fait avec du blanc de ceruse, du blanc d'espagne, de la litharge d'or & de l'huile de lin.

### *Maniere de nettoyer le Similor, le Tombac & autre métail semblable.*

Quand la piéce qu'on veut nettoyer est ternie par le grand usage, on prend du tripoli raclé bien fin dans un vase ou gobelet, on y verse de l'eau-de-vie, & on le délaye jusqu'à ce qu'il soit liquide. S'il y a de la cire ou du suif sur la piéce, il faut d'abord le faire fondre au feu, & après l'essuyer avec un linge ; ensuite mettre du tripoli délayé sur la piéce ; & la bien froter avec une brosse qui ne serve qu'à cela : plus on la frotera, plus elle deviendra belle. Lorsqu'elle est bien frotée ; on l'essuie avec un linge. Pour les piéces unies, on peut se servir d'un morceau de peau de chamois avec le même tripoli & l'eau-de-vie, ou de la pierre pourrie.

FIN.

TABLE

# TABLE
## DES MATIERES,
### CONTENUES DANS CE VOLUME.

## C

*Ecuyer*

K



L

M

## N

71
8
5720
58
630

dans la ville de lyon

auguste. Bouchené
auguste Bouchené

MAISON
RUSTIQUE

TOM. II

inches | centimeters

| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 (A) | 12 | 13 | 14 | 15 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| L* | 39.12 | 65.43 | 49.87 | 44.26 | 55.56 | 70.82 | 63.51 | 39.92 | 52.24 | 97.06 | 92.02 | 87.34 | 82.14 | 72.06 | 62.15 |
| a* | 13.24 | 18.11 | -4.34 | -13.80 | 9.82 | -33.43 | 34.26 | 11.81 | 48.55 | -0.40 | -0.60 | -0.75 | -1.06 | -1.19 | -1.07 |
| b* | 15.07 | 18.72 | -22.29 | 22.85 | -24.49 | -0.35 | 59.60 | -46.07 | 18.51 | 1.13 | 0.23 | 0.21 | 0.43 | 0.28 | 0.19 |
| Density | | | | | | | | | | 0.04 | 0.09 | 0.15 | 0.22 | 0.36 | 0.51 |

| | 16 (M) | 17 | 18 (B) | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| L* | 49.25 | 38.62 | 28.86 | 16.19 | 8.29 | 3.44 | 31.41 | 72.46 | 72.95 | 29.37 | 54.91 | 43.96 | 82.74 | 52.79 | 50.87 |
| a* | -0.16 | -0.18 | 0.54 | -0.05 | -0.81 | -0.23 | 20.98 | -24.45 | 16.83 | 13.06 | -38.91 | 52.00 | 3.45 | 50.88 | -27.17 |
| b* | 0.01 | -0.04 | 0.60 | 0.73 | 0.19 | 0.49 | -19.43 | 55.93 | 68.80 | -49.49 | 30.77 | 30.01 | 81.29 | -12.72 | -29.46 |
| Density | 0.75 | 0.98 | 1.24 | 1.67 | 2.04 | 2.42 | | | | | | | | | |

D50 Illuminant, 2 degree observer

Density ⟶

*Golden Thread*

Colors by Munsell Color Services Lab

*Don Williams*